

Borschtsch deluxe mit Ponzu und Sesamöl

Gesamtzeit **35 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit 25 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
941 kJ / 226 kcal

Fett: **9,8 g** Eiweiß: **5 g**
Kohlenhydrate: **26,8 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

200 g Rote Bete
(vakuumverpackt)
1 Möhre
100 g Kartoffeln
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3 TL Kikkoman geröstetes
Sesamöl
1 Lorbeerblatt
500 ml Wasser
3 EL Kikkoman Konzentrierte
Ramen Suppenbasis -
Shoyu (Sojasauce)
Geschmack
1 mittelgroße Tomate
125 g Spitzkohl (alternativ:
Weißkohl)
1 EL Kikkoman Ponzu -
Würzsauce mit Sojasauce
und Essig, mit
Zitronengeschmack
1 EL Kikkoman süße
Würzsauce zum Kochen
nach Mirin-Art
Pfeffer aus der Mühle
3 Prisen Kümmelpulver
2 EL vegane Sour Cream
0,5 TL frische Dillspitzen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

200 g Rote Bete (vakuumverpackt) - **1** Möhre -
100 g Kartoffeln - **1** kleine Zwiebel - **1**
Knoblauchzehe - **3 TL** Kikkoman geröstetes
Sesamöl **1** Lorbeerblatt - **500 ml** Wasser - **3 EL**
Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis -
Shoyu (Sojasauce) Geschmack
Rote Bete in sehr kleine Würfel, Möhre und
Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und
Knoblauch fein schneiden und in erhitztem
Kikkoman Sesamöl in einem Topf andünsten. Die
Rote Bete, die Möhre, die Kartoffeln, Lorbeerblatt,
Wasser und Kikkoman Ramen Suppenbasis
zufügen, aufkochen und abgedeckt ca. 10 Min.
garen. Dabei immer wieder Schaum abschöpfen.

Schritt 2

1 mittelgroße Tomate - **125 g** Spitzkohl
(alternativ: Weißkohl)
Tomate in Stücke, Spitzkohl in Streifen schneiden.
Beides in die Suppe geben und weitere 10 Min.
garen.

Schritt 3

1 EL Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce
und Essig, mit Zitronengeschmack - **1 TL** Kikkoman
süße Würzsauce zum Kochen nach Mirin-Art -
Pfeffer aus der Mühle - **3 Prisen** Kümmelpulver - **2**
EL vegane Sour Cream - **0,5 TL** frische Dillspitzen
Die Suppe mit Kikkoman Ponzu Zitrone, Kikkoman
süße Würzsauce Mirin-Art, Pfeffer und Kümmel
abschmecken und weitere 5 Min. garen. Die Suppe
auf Teller verteilen, mit einem Klecks Sour Cream
sowie Dill garnieren und servieren.