

Cremige Rotkohlsuppe

Gesamtzeit **40 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit **30 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3.230 kJ / 772 kcal

Fett: **32 g** Eiweiß: **13 g**
Kohlenhydrate: **41 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

400 g	Rotkohl
300 g	Kartoffeln
1	rote Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1 EL	Butter
1 EL	Olivener Öl
2 EL	<u>Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack</u>
1 l	Gemüsebrühe
1 TL	schwarzer Pfeffer
1 TL	Apfelessig
100 ml	Schlagsahne
30 g	Nüsse (z. B. Pistazien, Cashews oder Pekannüsse)
0,5 TL	rosa Pfeffer (ganz)
1 EL	gehackter Dill

ZUBEREITUNG

Schritt 1

400 g Rotkohl - **300 g** Kartoffeln - **1** rote Zwiebel -
2 Knoblauchzehen

Den Rotkohl hacken. Die Kartoffeln schälen und in
Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch
fein zerkleinern.

Schritt 2

1 EL Butter - **1 EL** Olivenöl - **2 EL** Kikkoman Ponzu -
Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit
Zitronengeschmack - **1 l** Gemüsebrühe

Butter und Olivenöl in einer Pfanne mit dickem
Boden erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Rotkohl und
Kartoffeln hinzufügen und unter häufigem Rühren
3 Minuten anbraten. Kikkoman Ponzu Zitrone
einrühren, mit Gemüsebrühe aufgießen und
zugedeckt etwa 30 Minuten kochen, bis das
Gemüse weich ist.

Schritt 3

1 TL schwarzer Pfeffer - **1 TL** Apfelessig - **100 ml**
Schlagsahne - **30 g** Nüsse (z. B. Pistazien, Cashews
oder Pekannüsse) - **0,5 TL** rosa Pfeffer (ganz) - **1**
EL gehackter Dill

Gemüse pürieren, bis eine glatte Suppe entsteht.
Schwarzen Pfeffer, Apfelessig und 70 ml
Schlagsahne unterrühren. Die Suppe in Schalen
füllen. Nüsse hacken, rosa Pfeffer zerdrücken und
mit der restlichen Sahne und dem Dill als Garnitur
auf die Suppe geben.