KIKKOMAN

Kartoffel-Mangoldcremesuppe

Gesamtzeit **40 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

650 g	Kartoffeln
1	Zwiebel
3 EL	Olivenöl
1 l	Gemüsebrühe
3 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
	Pfeffer
1	Mangold
125 g	Cherrytomaten
175 g	Crème fraîche

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen, fein würfeln.

Schritt 2

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Kartoffelwürfel hinzugeben und für einige Minuten unter Rühren anrösten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und für ca. 20 Minuten einkochen lassen. Anschließend fein pürieren. Die Creme fraiche und drei Esslöffel Sojasauce hinzufügen, mit etwas Pfeffer würzen und nochmals fein pürieren.

Schritt 3

Den Mangold putzen und in Streifen schneiden. Kurz in etwas Wasser blanchieren.

Schritt 4

Die Tomaten waschen und halbieren.

Schritt 5

Die Suppe in Tellern anrichten, die blanchierten Mangoldstreifen und Tomatenhälften dazugeben und servieren.