KIKKOMAN

Cremige Rotkabissuppe

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	Rotkabis
300 g	Kartoffeln
1	rote Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1 EL	Butter
1 EL	Olivenöl
2 EL	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
1 l	Gemüsebouillon
1 TL	schwarzer Pfeffer
1 TL	Apfelessig
100 ml	Schlagrahm
30 g	Nüsse (z. B. Pistazien, Cashews oder Pekannüsse)
0.5 TL	rosa Pfeffer (ganz)
1 EL	Dill, gehackt

ZUBEREITUNG

Schritt 1

400 g Rotkabis - **300 g** Kartoffeln - **1** rote Zwiebel - **2** Knoblauchzehen
Den Rotkabis 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** Gemüsebouillon
Butter und Olivenöl in einer Pfanne mit dickem Boden erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Rotkabis und Kartoffeln hinzufügen und unter häufigem Rühren 3 Minuten anbraten. Kikkoman Ponzu Zitrone einrühren, mit Gemüsebouillon aufgiessen und zugedeckt etwa 30 Minuten kochen, bis das Gemüse weich ist.

Schritt 3

1 TL schwarzer Pfeffer - **1 TL** Apfelessig - **100 ml** Schlagrahm - **30 g** Nüsse (z. B. Pistazien, Cashews oder Pekannüsse) - **0.5 TL** rosa Pfeffer (ganz) - **1 EL** Dill, gehackt
Gemüse pürieren, bis eine glatte Suppe entsteht. Schwarzen Pfeffer, Apfelessig und 70 ml Schlagrahm unterrühren. Die Suppe in Schalen füllen. Nüsse hacken, rosa Pfeffer zerdrücken und mit dem restlichen Rahm und dem Dill als Garnitur auf die Suppe geben.