

Würziger Tomaten-Kimchi-Eintopf

Gesamtzeit **35 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3'059 kJ / 731 kcal

Fett: **49.5 g** Eiweiss: **37.2 g**
Kohlenhydrate: **33.3 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

8	Scheiben Speck
2	Chicorée
120 g	Broccoli
1	Zwiebel
2	Tomaten
1	rote Peperoni
150 g	Pilze (z. B. Enoki, Champignons, Austernpilze)
8	Würstchen
150 g	Pelmeni oder Ravioli
100 g	Reibkäse (z. B. Parmesan oder Mozzarella)

Für die Suppenbasis:

500 ml	Hühnerbouillon
400 g	gehackte Tomaten aus der Dose
50 ml	Weisswein
4 EL	<u>Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi</u>

ZUBEREITUNG

Schritt 1

2 Chicorée - **8** Scheiben Speck - **120 g** Broccoli - **1** Zwiebel - **2** Tomaten - **1** rote Peperoni - **150 g** Pilze (z. B. Enoki, Champignons, Austernpilze) - **8** Würstchen
Chicorée längs vierteln und jedes Stück mit einer Speckscheibe umwickeln. Broccoli in mundgerechte Röschen zerteilen. Zwiebel und Tomaten in je 8 Spalten, Peperoni längs in Streifen schneiden. Pilze putzen, grössere Pilze (Champignons oder Austernpilze) halbieren und Enoki-Pilze in Büschel teilen. Die Würstchen halbieren.

Schritt 2

500 ml Hühnerbouillon - **400 g** gehackte Tomaten aus der Dose - **50 ml** Weisswein - **4 EL** Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
Hühnerbouillon, Tomaten, Weisswein und Kikkoman Kimchi Chilisauce in einem Topf zum Kochen bringen.

Schritt 3

Die in Schritt 1 vorbereiteten Zutaten in die Suppe geben. Erneut zum Kochen bringen, dann sanft köcheln lassen, bis das Gemüse weich und die Würstchen gar sind.

Schritt 4

150 g Pelmeni oder Ravioli - **100 g** Reibkäse (z. B. Parmesan oder Mozzarella)
Pelmeni oder Ravioli in die Suppe geben und köcheln lassen, bis sie gar sind. Mit dem Käse bestreuen für ein cremiges Finish.

