KIKKOMAN

# 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 Rübe (vakuumverpackt) |
| **1** | Karotte |
| **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** | Spitzkraut (alternativ: Weißkraut) |
| **1 EL** | Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack |
| **1 EL** | Kikkoman süsse Würzsauce Mirin-Art |
| | Pfeffer aus der Mühle |
| **3 Prisen** | Kümmelpulver |
| **2 EL** | vegane Sauerrahm |
| **0,5 TL** | frische Dillspitzen |

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**200 g** Rote Rübe (vakuumverpackt) - **1** Karotte - **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 Rübe in sehr kleine Würfel, Karotte und Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und in erhitztem Kikkoman Sesamöl in einem Topf andünsten. Die Rote Rübe, die Karotte, 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** Spitzkraut (alternativ: Weißkraut)

Tomate in Stücke, Spitzkraut 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 Mirin-Art - Pfeffer aus der Mühle - **3 Prisen** Kümmelpulver - **2 EL** vegane Sauerrahm - **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 Sauerrahm sowie Dill garnieren und servieren.