

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	<u>Kikkoman geröstetes Sesamöl</u>
1	Lorbeerblatt
500 ml	Wasser
3 EL	<u>Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack</u>
1	mittelgroße Tomate
125 g	Spitzkraut (alternativ: Weißkraut)
1 EL	<u>Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack</u>
1 EL	<u>Kikkoman süsse Würzsauce Mirin-Art</u> 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.