KIKKOMAN

Cremige Rotkrautsuppe

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	Rotkraut
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	Gemüsesuppe
1 TL	schwarzer Pfeffer
1 TL	Apfelessig
100 ml	Schlagobers
30 g	Nüsse (z. B. Pistazien, Cashews oder Pekannüsse)
0,5 TL	rosa Pfeffer (ganz)
1 EL	gehackter Dill

ZUBEREITUNG

Schritt 1

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

Schritt 3

1 TL schwarzer Pfeffer - **1 TL** Apfelessig - **100 ml** Schlagobers - **30 g** Nüsse (z. B. Pistazien, Cashews oder Pekannüsse) - **0,5 TL** rosa Pfeffer (ganz) - **1 EL** gehackter Dill
Gemüse pürieren, bis eine glatte Suppe entsteht. Schwarzen Pfeffer, Apfelessig und 70 ml Schlagobers unterrühren. Die Suppe in Schalen füllen. Nüsse hacken, rosa Pfeffer zerdrücken und mit dem restlichen Schlagobers und dem Dill als Garnitur servieren.