

## > Rotkohlsuppe



### ZUTATEN:

Für 4 Portionen

|            |                             |
|------------|-----------------------------|
| 600 g      | Rotkohl                     |
| 2 Stück    | Schalotten                  |
| 1 Stück    | Knoblauchzehe               |
| 2 Stück    | Kartoffeln, mehlig          |
| 1 Stück    | Apfel                       |
| 4 cm       | Ingwer                      |
| 3 EL       | NATURATA Olivenöl           |
| 2 EL       | NATURATA Balsamico          |
| 1 l        | NATURATA Gemüsebrühe        |
| 200 ml     | Kokosmilch                  |
| 100 g      | Crème fraîche               |
| 4 EL       | Granatapfelkerne            |
| 6 Scheiben | NATURATA Zwieback süß       |
| 50 g       | Butter                      |
| 2 EL       | NATURATA Kokoschips         |
|            | Salz, Pfeffer, Chiliflocken |

## ZUBEREITUNG

1. Rotkohl kurz abbrausen, den Strunk großzügig entfernen und die Rotkohlblätter in feine Streifen schneiden. Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden. Kartoffeln und Apfel schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Gemüsebrühe nach Anleitung zubereiten.
2. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel-, Knoblauch- und Ingwerwürfel darin anschwitzen. Anschließend Apfel-, und Kartoffelstücke sowie den Rotkohl hinzugeben, kurz andünsten und mit Balsamico und Gemüsebrühe ablöschen.
3. Das Ganze nun für 30 Minuten köcheln lassen, bis der Kohl weich ist.
4. Die Suppe nun mit einem Pürierstab fein pürieren, Kokosmilch und die Hälfte der Crème fraîche hinzufügen und mit Salz und Pfeffer sowie Chiliflocken nach Belieben würzen.
5. Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwieback grob bröseln und in die Butter geben und anrösten. Kokoschips ebenfalls in der Pfanne kurz bis sie leicht braun sind.
6. Fertige Suppe in tiefe Teller oder Schalen verteilen, mit etwas Crème fraîche, sowie den Zwieback-Kokosbröseln und den Granatapfelkernen toppen.

**Zubereitungszeit: 45 Minuten**

**Abdruck honorarfrei**

**Belegexemplare erbeten**