

Rotkohlsuppe mit Kokosmilch und Curry

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für die Suppe

- 1 kleiner Rotkohl (ca. 700 g)
- 2 Kartoffeln
- 1 Esslöffel Kokosöl
- 1 rote Zwiebel
- 400 ml Gemüsebrühe
- 400 ml Kokosmilch
- 1 Esslöffel lila Curry
- 1/2 Teelöffel Chiliflocken

Für das Topping

- 2 Esslöffel Crème fraîche
- 2 Esslöffel getrocknete Blüten
- 2 Esslöffel gehackte Pistazien

Besonderes Zubehör

- Hochleistungsmixer

Diese exotische Rotkohlsuppe setzt Akzente. Die feine Süße des Rotkohls und die Schärfe des Currys vereinen sich in cremiger Kokosmilch zu einem aromatischen Gaumen-Abenteuer. Da isst auch das Auge gerne mit – also Löffel in die Hand und unbedingt probieren.

- 1 -

Die äußeren Blätter des Rotkohls entfernen und den Strunk herausschneiden. Die restlichen Blätter waschen und in Stücke schneiden. Kartoffeln und Zwiebel schälen und würfeln.

- 2 -

Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln darin andünsten. Rotkohl und Kartoffeln hinzugeben und kurz anrösten. Mit Curry und Chili würzen und mit Brühe ablöschen. Alles 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

- 3 -

Kokosmilch hinzufügen und Suppe mit einem Hochleistungsmixer cremig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 4 -

Suppe mit Crème fraîche, Blüten und Pistazien garnieren und heiß servieren