

Rotkohlsuppe mit Nuss-Topping

Für 4 Personen:

- 1 kleiner Rotkohl
- 400 g Kartoffeln
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Öl
- 1,25 Liter Gemüsebrühe
- 200 g Creme fraiche
- 2 EL Milch (oder Milchersatzmilch)
- 2 EL Walnusskerne
- 2 EL Pistazienkerne
- 1 EL Honig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zum abschmecken

Schritt 1:

Rotkohl putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln.

2.Schritt

Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Rotkohl und Kartoffeln kurz mitbraten, dann mit Brühe ablöschen. Für ca. 20 Minuten köcheln lassen.

3.Schritt

In der Zwischenzeit Crème fraîche mit Milch glatt rühren. Walnüsse und Pistazien in einer Pfanne ohne Fett rösten kurz abkühlen lassen, hacken. Suppe pürieren und mit Salz, Pfeffer, Honig und Zitronensaft abschmecken. Suppe mit einem Klecks Crème fraîche anrichten, Nüsse darüber streuen.

Quelle: Rezept nach <https://www.rewe.de/rezepte/rotkohlsuppe-mit-nuss-topping>