

Rezept

Rotkohlsuppe mit Walnüssen

Zutaten für 4 Portionen

Arbeitszeit: ca. 15 min

- 400g Rotkohl
- 60g Walnüsse
- 30g Butter
- 2TL Honig
- 1 Apfel (säuerlich)
- 500ml Gemüsebrühe
- 200ml Sahne
- Salz und Pfeffer
- Eine Prise Zimt
- 2EL Balsamico

Die Butter in einem Tiegel zerlassen, Den Apfel klein gewürfelt mit ca. 2/3 von den fein gehackten Walnüssen darin anbraten. Mit dem Balsamico ablöschen, den Honig zugeben und unter ständigem Rühren kurz im Tiegel belassen. Den Rotkohl (gewaschen und klein geschnitten) in einem Topf zusammen mit der Brühe ca. 15 Minuten kochen lassen und anschließend mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Sahne zugießen und erneut kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Zimt und Pfeffer würzen, evtl. etwas Essig zugeben. Beim Servieren mit den übrigen Walnüssen bestreuen.

KW10_Rotkohlsuppe_mit_Walnuessen.pdf

[Zurück](#)