

Rotkohlsuppe mit Meerrettichsahne

Zutaten | 4 Portionen

2	rote Zwiebeln
100 g	Kartoffeln
400 g	Rotkohl, frisch
2 EL	Olivenöl
60 g	Butter
1 L	Gemüsebrühe
200 ml	Sahne
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
50 g	Crème fraîche
2 TL	Meerrettich, frisch gerieben oder aus dem Glas
4 Scheiben	Ciabatta
	Kresse zur Dekoration

Zubereitungszeit: 60 Min.

Zubereitung:

- Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden.
- Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden.
- Rotkohl putzen, äußere Blätter entfernen, Kohl in feine Streifen schneiden.
- Öl und die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Kartoffeln und Kohl darin ca. 10 Minuten unter Rühren anschwitzen. Alles mit Brühe ablöschen und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen.
- 150 ml Sahne hinzufügen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.
- Suppe anschließend fein pürieren.
- Für das Topping restliche Sahne, Crème fraîche und Meerrettich verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Ciabatta in Würfel schneiden, in restlicher Butter anrösten und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Kresse vom Beet schneiden und die Suppe mit Meerrettichsahne, Croutons und Kresse servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 506,2 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
529 kcal	41,5 g	28,4 g	7,9 g	146 mg