



## Januar 2018: Für kalte Tage – Rosenkohlsuppe

### Zutaten (4 Personen):

- » 500 g Rosenkohl
- » 300 g mehlig kochende Kartoffeln
- » 1 Zwiebel
- » Olivenöl
- » 1 l Gemüsebrühe
- » Salz, Pfeffer, Kümmel, Muskat
- » 1 Becher Schmand
- » Limettensaft, geriebenen Ingwer, frische Kräuter

### Zubereitung:

Rosenkohlröschen putzen und die Kartoffeln schälen und würfeln. Gewürfelte Zwiebel und Rosenkohl in 1 EL Olivenöl anbraten, dann die Kartoffelwürfel und die Brühe dazugeben. Den Aufguss mit Pfeffer und Salz würzen und ca. 25 Minuten kochen lassen.

Das Ganze mit Muskat und gemahlenem Kümmel abschmecken und alles (oder nur einen Teil) pürieren. Zum Servieren Schmand mit Limettensaft, Kräutern und Ingwer verfeinern und zur Suppe geben.

Varianten: Würzen Sie die Suppe mit Curry oder Schmelzkäse statt Schmand für eine orientalische Note. Als Einlage eignen sich Kasseler, Schinken, Hackfleischbällchen oder Wiener Würstchen.