Rotkraut-Currysuppe mit Kokosmilch

40–45 Min

Zubereitung

1. Im ersten Schritt werden die äußeren Blätter des Rotkrautkopfes und danach der Strunk entfernt. Den übrigen Kopf gründlich abspülen und in feine Stücke schneiden.
2. Nun werden die Kartoffeln und Zwiebel geschält und ebenfalls in feine Würfel geschnitten. Anschließend wird in einem Topf etwas Kokosöl erhitzt. Darin werden die Zwiebel glasig angedünstet und danach das Rotkraut und die Kartoffeln hinzugefügt.
3. Anschließend mit dem Kotányi Curry Pulver würzen, gut verrühren und mit der Gemüsesuppe ablöschen.
4. Im nächsten Schritt die Kokosmilch unterrühren. Nun die Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren und am Ende noch mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach gewünschter Konsistenz etwas Suppe hinzufügen.
5. In Schalen servieren, mit etwas Crème fraîche toppen und mit den getrockneten Blüten nach Belieben garnieren.

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

650 g	Rotkraut
2 Stk.	Kartoffeln
1 EL	Kokosöl
0.5 Stk.	Kleine weiße Zwiebel
400 ml	Gemüsesuppe
400 ml	Kokosmilch
80 g	Crème fraîche (auch in vegan!)
1 EL	Getrocknete Blüten
1 EL	Curry Powder
1 Prise	Himalayasalz
1 Prise	Pfeffer bunt ganz