



Rotkohlsuppe

700g Rotkohl

2 Kartoffeln

1 Zwiebel

2 EL Bratöl

400ml Gemüsebrühe

400ml Kokosmilch

Salz, Pfeffer, Curry

1/TL Chiliflocken

putzen und den Strunk entfernen. Die restlichen Blätter waschen und klein schneiden.

und

schälen und jeweils in Würfel schneiden.

in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Rotkohl und Kartoffeln hinzufügen und mitandünsten. Mit

ablöschen. Etwa 20 Minuten köcheln lassen.

hinzufügen und alles fein pürieren. Zum Schluß mit

und

abschmecken.