Rezeptblatt

Unsere giinco Goldtropfen geben der Kohlrabi-Möhren-Suppe das besondere Extra und macht sie zum perfekten Soulfood für kalte Wintertage.
Und wer es schön däftig mag, dem empfehlen wir ein paar angebratene Speckwürfel hinzuzufügen.

KOHLRABI-MÖHREN-SUPPE MIT GOLDTROPFEN

Zutaten für 2 Personen:
1 kleine Zwiebel
2 EL Goldtropfen
1 TL Chiliflocken
1 EL Honig
2 kleine Karotten
2 mittelgroße Kohlrabi
500 ml Milch
2 TL Gemüsebrühe
1 kleines Stück Ingwer
3 TL Goldtropfen zum verfeinern
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Zwiebel, Kohlrabi, Ingwer und Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln in den Topf geben und mit den Goldtropfen kurz anbraten, Honig hinzugeben und karamellisieren lassen. Anschließend Karotten und Kohlrabi in den Topf geben und kurz anbraten. Gemüsebrühe und Milch beifügen und alles 20–30 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Nun den Ingwer ergänzen und die Suppe pürieren. Zum Schluss die Suppe portionieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Goldtropfen verfeinern.

Auf Wunsch kann die Suppe mit gebratenen Speckwürfeln verfeinert werden.

Wir wünschen einen guten Appetit.