

# Rosenkohlsuppe



500 g Rosenkohl  
1 Schalotte  
1 frische Knoblauchzehe  
1 EL Rapsöl  
500 ml Gemüsebrühe  
Salz / Pfeffer  
1 Prise Muskat

ZUTATEN  
2 PORTIONE

## ZUBEREITUNG

EIN REZEPT AUS DEM KOCHBUCH TU GENUSS REIN! WINTER

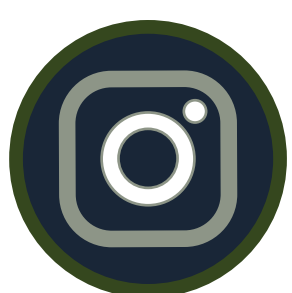
Rosenkohl halbieren, Schalotte und Knoblauch fein hacken

Rapsöl in einem großen Topf erhitzen, Schalotte und Knoblauch anschwitzen, Rosenkohl hinzufügen und noch weitere 5 Minuten lang dünsten, mit Gemüsebrühe ablöschen und für 15 Minuten kochen lassen

Rosenkohlsuppe mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, alles pürieren und anrichten

Dazu passt ein Löffel Naturjoghurt.

*Lasst es Euch schmecken ! Eure Mandy*



Follow me  
mandyhindenburg

