

*Zubereitung*

# ROTKRAUTSUPPE MIT TRÜFFELSCHAUM

Ergibt 4 kleine Portionen

Zubereitungszeit: 30 min

Zum Vorbereiten



*Zutaten*

## ROTKRAUTSUPPE MIT TRÜFFELSCHAUM

1 kleine Dose Rotkraut (420 gr) oder selbst gekochtes Rotkraut

2 dl Gemüsebouillon

2 dl Vollrahm (Vollfettshahne)

3 TL Labanese Zaatar-Gewürz

wenig Knoblauchpulver und Pfeffer

### **Trüffelschaum**

1,5-2 dl Vollmilch

etwas Trüffelpuder

Nach Belieben etwas Microgreens

### **Werkzeug**

Milchschaumer

1. Das Rotkraut mit der Bouillon in eine hohe Pfanne geben. Kurz aufkochen und dann fein pürieren.
2. Die Masse zurück in die Pfanne geben und den Rahm zufügen. Alles verquirlen. Nun die Gewürze zugeben und gut abschmecken. Eventuell noch wenig Wasser zufügen, falls die Suppe etwas zu dickflüssig ist.
3. Nun die Milch mit dem Trüffelpuder aufschäumen.
4. Anrichten: Die Suppe in kleine Schälchen geben und etwas Schaum darauf geben. Nach Belieben etwas Pfeffer darüber mahlen. Wer mag kann zur Deko noch zwei drei Blätter von Microgreens darüberlegen.

Eine so einfach zubereitete Wintersuppe, die wunderbar mundet. Sie lässt sich gut ein Tag im Voraus zubereiten und dann nochmals aufwärmen.

Gutes Gelingen, eure

Belinda K.



*Eat, letters and deco*



**KLEINE VORSPEISE**

*Rezept von Belinda Kern*