

Rezept

Geröstete Rosenkohl-Kürbissuppe mit karamellisierten „Hackbällchen“ und Cranberrys

Anzahl Portionen: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten



Zutaten

1 Packung iglo Rosenkohl

Ca. 500 g Hokkaidokürbis

1 mittelgroße Zwiebel

20 g Cranberrys

1 Liter Gemüsebrühe

60 ml Kokosmilch

2-3 Esslöffel Olivenöl

Salz

Pfeffer

1 Esslöffel Ahornsirup

1 Packung iglo vegane „Hackbällchen“

iglo Petersilie

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den aufgetauten **iglo Rosenkohl** halbieren. Den Hokkaidokürbis schälen und in Würfel schneiden. Einen Teil für das Topping zurückbehalten. Rosenkohl und Kürbis in eine Auflaufform geben und ein wenig mit Olivenöl beträufeln sowie salzen und pfeffern. Die Auflaufform für etwa 25-30 Minuten mittig in den Ofen schieben. Das Gemüse nach der Hälfte der Zeit wenden, damit es nicht zu dunkel wird.
3. Die Zwiebel schälen, würfeln und in einem großen Topf mit Olivenöl gut andünsten. Das geröstete Gemüse hinzufügen, gut verrühren und anschwitzen. Mit der Brühe ablöschen und kurz aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die Suppe mit dem Pürierstab fein mixen. Die Kokosmilch unterrühren.
4. Den restlichen Rosenkohl, Kürbis sowie die **iglo veganen „Hackbällchen“** und Cranberries in etwas Olivenöl in einer Pfanne andünsten. Anschließend mit dem Ahornsirup karamellisieren. Die geröstete Rosenkohlsuppe in einen Teller füllen und mit **iglo Petersilie** garnieren.

Pro Portion ca. 2007 kJ, 493 kcal, E 17 g, F 29 g, KH 33 g