

## **Rosenkohl-Curry-Suppe mit Zimtsahne** (aus „Vollwertgenuss von früh bis spät“)

### Zutaten für ca. 4 Portionen:

500 g	Rosenkohl
500 g	festkochende Kartoffeln
2 gestr. EL	Currypulver
1 rote	Zwiebel
2 EL	Sonnenblumen- oder Olivenöl
800 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Crème fraîche
20 g	milder Honig
	Steinsalz
	schwarzer Pfeffer frisch gemahlen
	Muskatnuss, frisch gerieben
200 g	Sahne
2 Prisen	Zimt

### Zubereitung:

Den Rosenkohl putzen. Die Kartoffeln waschen und mit Schale würfeln. Rosenkohl und Kartoffelwürfel mit Currypulver bestreuen.

Zwiebel hacken, das Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Rosenkohl und Kartoffeln zugeben, kurz andünsten, mit der Brühe auffüllen und ca. 15 Minuten garkochen.

6 Rosenkohlköpfchen herausnehmen und als Dekoration beiseitelegen.

Das restliche Gemüse im Topf pürieren. Crème fraîche unterrühren und mit Honig, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Sahne mit Zimt aufschlagen. Rosenkohlköpfchen längs halbieren.

Suppe in Teller oder Schälchen füllen, die Rosenkohlköpfchen als Einlage in die Suppe geben. Zimtsahne auf die portionierte Suppe geben, ggf. mit einem Hauch Curry- und Zimtpulver überstäuben.