

## Super Kohl – super cool !

### Asia - Kohlsuppe

#### DAS WIRD GEBRAUCHT:

##### Zutaten:

1 kl. Kopf Weißkohl ca. 400 g  
1 gr. Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Stck fr. Ingwer  
1 Chilischote  
2 Tomaten  
500 ml Gemüsebrühe  
frischer Koriander od.  
Schnittlauch  
Salz u. Pfeffer

#### EIN REZEPT VON:

**Heike Fuhrmann**

AUS:

*Besse*

TIPPS:

Rezept für 2 Personen

#### SO GEHT'S:

##### Zubereitung:

Zwiebel u. Knoblauch in einem Topf mit etwas Brühe andünsten.  
Wer mag bereitet die Suppe mit Fleisch (Hack od. Hähnchenbrust) zu.  
Dies hinzufügen und mit den Gewürzen anbräunen.  
Geschnittenen Kohl, Tomaten und Gemüsebrühe dazugeben und kochen bis der Kohl weich ist. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken und mit frischem Koriander oder Schnittlauch servieren.

Tip: Die Suppe lässt sich auch in größeren Mengen zubereiten und im Kühlschrank mehrere Tage aufbewahren.