



Krautsuppe mit Tofu



Mittel



40 Minuten



4 Personen

ZUTATEN

- 1 große Zwiebel
- 400g Weißkraut
- 3 EL Tomatenmark
- 500ml Gemüsebrühe
- 250g geräucherter Tofu
- 2 EL Mehl
- Optional: Schuss Rotwein und Peter Hiel's Primavera
- 1 Lorbeerblatt
- Je 1 TL Chili, Majoran und Paprikapulver

ZUBEREITUNG

- 1 Zwiebel anbraten
Tomatenmark und Gewürze
- 2 hinzufügen und mit Gemüsebrühe aufgießen (optional Schuss Rotwein dazugeben)
Kraut und Knoblauch hinzufügen und
- 3 weich kochen lassen. Salz und Pfeffer hinzufügen
- 4 Mit Mehl binden und nochmal aufkochen lassen
- 5 Tofu in Würfel schneiden und in Pfanne knusprig von allen Seiten anbraten
- 6 Suppe mit Tofuwürfeln und Primavera toppen

