MEIN GENUSS

Rote Beete Suppe

It’s a match!

It´s a match! Das Kräutersalz sorgt für das bekannte Salz in der Suppe! Hocharomatisch und würzig-lecker!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Die vorgekochte Rote Beete in kleine Stücke schneiden. Die Schalotten sowie Ingwer schälen und fein würfeln. Clementinen filetieren und den Saft auffangen.
2. Cashewnüsse hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Öl goldbraun rösten und anschließend beiseite stellen.
3. Die Schalottenwürfel in Öl anschwitzen. Nach und nach Rote Beete, Ingwer und Clementinenfilets hizugeben. Mit Gemüsebrühe sowie Clementinensaft ablöschen und mit **Kräutersalz** und Pfeffer abschmecken.
4. Die Suppe ca. **10 Minuten** auf mittlerer bis niedriger Stufe köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen und pürieren.
5. In einem tiefen Teller anrichten. Je 1 EL Schmand in die Mitte setzen und mit den Cashewnüssen und der Petersilie "toppen". Zur roten Beete Suppe empfehlen wir dunkles Bauernbrot.

Zutaten

500 g rote Beete, vorgekocht
4 Schalotten
4 Clementinen
1 Stück Ingwer (walnussgroß)
1 Prise Kräutersalz
Pfeffer aus der **Mühle**
500 ml Gemüsebrühe
40 g Cashewnüsse, ungesalzen
4 EL Schmand
4 EL Olivenöl
Petersilie gehackt zum Garnieren

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 28.10.2024.