



## 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 hinzugeben. 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 05.11.2026.