



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!







Zubereitung

- Die vorgekochte Rote Beete in kleine Stücke schneiden. Die Schalotten sowie Ingwer schälen und fein würfeln. Clementinen filetieren und den Saft auffangen.
- Cashewnüsse hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Ölgoldbraun rösten und anschließend beiseite stellen.
- 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.
- Die Suppe ca. **10 Minuten** auf mittlerer bis niedriger Stufe köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen und pürieren.
- 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 06.06.2026.