



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 21.05.2025.