

Id0691 web dish name 4287

Veggie-Borschtsch

mit Sahnemeerrettich



30-40min



2 Personen

Das ist genau das Richtige für kalte Tage! Eine wärmende Rote-Beete-Suppe. Damit auch wirklich alle satt werden, haben wir noch Crostini gebraten. Wer will, nimmt sich noch einen Löffel vom Sahne-Meerrettich.

Was du von uns bekommst

- Knollensellerie 9
- frischer Thymian
- Rote Beete
- Baguettebrötchen
- Zwiebel
- Spreewälder Sahne Meerrettich
- festkochende Kartoffeln
- Balsamico-Essig
- Karotte
- Gemüsebrühwürfel 9

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Pfanne
- Kochtopf
- Messbecher
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 600.0kcal



1. Gemüse vorbereiten

Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Zwiebel schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden.



2. Rote Beete vorbereiten

Rote Beete schälen und ebenenfalls in ca. 1cm große Würfel schneiden. Da die rote Beete stark abfärbt, alle Utensilien nach Gebrauch gründlich abspülen.



3. Gemüse anschwitzen

Im großem Kochtopf 2EL Pflanzenöl auf mittelhohe Stufe erhitzen und das geschnittene Gemüse darin für ca. 5 Minuten anschwitzen.



4. Gemüse ablöschen

Das angebratene Gemüse mit 1l Wasser auffüllen, den Brühwürfel darin auflösen und alles ca. 20Min. bissfest kochen, bis das Gemüse bissfest ist. Inzwischen Thymianblätter grob von den Stengeln streifen, dann grob hacken.



5. Crostini anbraten

Baguettebrötchen in ca. 1cm dicke Würfel schneiden. Große Pfanne mit 2EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen. Brötchen goldbraun braten, dabei evtl. etwas Öl nachgießen. Zum Schluss Thymian 1Min. mitbraten. Brötchen-Würfel auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen.



6. Fertigstellen

Zum Schluss Essig unter die Suppe rühren. Die Suppe kräftig mit Pfeffer abschmecken, sie sollte leicht scharf durch den Pfeffer schmecken. Evtl. nachsalzen. Suppe anrichten, Croutons und einen Klecks Meerrettich über die Suppe geben.