

Id0691 web dish name 4287

Veggie-Borschtsch

mit Sahnemeerrettich



30-40min



3-4 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

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

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- 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 580.0kcal



1. Gemüse vorbereiten

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



2. Rote Beete vorbereiten

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



3. Gemüse anschwitzen

Im großem Kochtopf 2EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen und das geschnittene Gemüse ca. 5Min. unter Rühren anschwitzen.



4. Gemüse ablöschen

Anschließend mit 1,2l Wasser ablöschen, Brühwürfel darin auflösen und alles ca. 20Min. bissfest kochen. Inzwischen Thymianblätter grob von den Stengeln streifen.



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

Abschließend Essig unter die Suppe rühren. Evtl. nachsalzen. Suppe anrichten, Croutons und einen Klecks Meerrettich zur Suppe reichen. Die Suppe je nach Geschmack kräftig mit Pfeffer abschmecken, sodass sie leicht scharf schmeckt.