

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.

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

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- Pfanne
- Kochtopf
- Messbecher
- Sparschäler

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

Energie 580.0kcal



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



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



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



Baguettebrötchen in ca. 1 cm 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 Küchentuch abtropfen lassen.



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



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.