



Superfix V2: Vegetarischer Borschtsch

mit „Rindergulasch“ und Röstzwiebeln



unter 20min



2 Personen

Heute geht es deftig zu: Borschtsch wärmt Leib und Seele mit den erdigen Aromen von Roter Bete und Kartoffeln. Die Ergänzung mit Veggie-„Rindergulasch“ ist angelehnt an die baltische Borschtsch-Variante „Beetenbartsch“. Obendrauf gibt es erfrischenden Joghurt und Dill, und dazu noch eine Handvoll knuspriger Röstzwiebeln. Ein Festmahl!

Was du von uns bekommst

- 250g Rote Bete, vorgegart
- 200g geschnittener Lauch
- 1 Dose Tomatenmark
- 2 Päckchen Gulaschgewürz
- 500g mehligkochende Kartoffeln, vorgegart
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 10g Dill
- 1 Packung veganes Rindergulasch ^{1,6}
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 1 Packung Röstzwiebeln ¹

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- kleiner Topf
- Messbecher
- Kartoffelstampfer

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 780kcal, Fett 25.9g,
Kohlenhydrate 91.6g, Eiweiß 36.8g



1. Rote Bete vorbereiten

Die **Rote Bete** abgießen und jeweils vierteln.



2. Lauch anbraten

Den **Lauch** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Butter und 1 Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. anbraten, dann das **Tomatenmark** und die **½ der Gewürzmischung** zugeben und weitere ca. 2Min. braten.



4. Dill schneiden

Das **untere Drittel des Dills (die dickeren Stängel)** grob schneiden und zur Suppe hinzufügen. Den **restlichen Dill** ebenfalls grob schneiden und beiseitestellen.



5. Gulasch erhitzen

Das **vegane Rindergulasch** ggf. in etwas kleinere Stücke zupfen oder schneiden und **samt Sauce** in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze 2-3Min. erhitzen, bis es vollständig durchgehitzt ist.



3. Suppe kochen

600ml heißes Wasser angießen, dann die **Rote Bete**, die **Kartoffeln** und das **Brühgewürz** einrühren. Die **Suppe** abgedeckt 8-9Min. köcheln lassen, bis die **Kartoffeln** vollständig gegart sind.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Kartoffeln** und die **Rote Bete** mit einem Kartoffelstampfer grob pürieren. Die **Suppe** mit 1EL Essig verfeinern und mit **mehr Gewürzmischung nach Geschmack** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Borschtsch** mit dem **Gulasch** und dem **Joghurt** anrichten und mit den **Röstzwiebeln** und dem **übrigen Dill** garniert servieren.