

ROTE-BETE-KOKOSSUPE

4 Portionen / Vorbereitungszeit 1 Stunde / Gesamtzeit 1 ½ Stunden

ZUTATEN

1 große Zwiebel

400 g Rote Bete

50 g Butter

Salz und Pfeffer

½ Liter Brühe

100 ml ungesüßte Kokosmilch

ZUBEREITUNG

Zwiebel schälen und klein schneiden. Rote Beten schälen, waschen und klein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel und die gewürfelten Rote Beten darin ca. 5 Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Brühe ablöschen, aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Von den gekochten Roten Beten ca. 2 EL als Suppeneinlage herausnehmen. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren und dabei Kokosmilch, bis auf 4 EL, untermixen. Aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe und die Rote – Bete Würfel in einen tiefen Teller anrichten und mit der restlichen Kokosmilch dekorieren.

Guten Appetit!