

# ROTE-BETE-KOKOSSUPE

4 Portionen / Vorbereitungszeit 1 Stunde / Gesamtzeit 1 1/2 Stunden

## ZUTATEN

1 große Zwiebel

400 g Rote Bete

50 g Butter

Salz und Pfeffer

1/2 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!