



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 224

Rote Bete Suppe mit Rauchsalm



10 Minuten



1 Stunde



1 Stunde

Zutaten für 2 Personen

1 rote Zwiebel, gewürfelt
1 Knoblauchzehe, gehackt



3 EL Olivenöl

500 g Rote Bete



500 ml Gemüsebrühe



1 TL Alderwood Smoked Salt

1 EL Zitronensaft



1 EL Dill



1 EL Petersilie



½ TL Zitronenschale



schwarzer Pfeffer

2 EL Ziegenfrischkäse

Rezept

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Rote-Bete-Knollen schälen und in grobe Stücke schneiden. In einer Schüssel mit 2 EL Olivenöl und ½ TL Alderwood Smoked Salt vermischen. Die Stücke auf ein Backblech legen und 45 Minuten im Ofen backen, bis das Gemüse weich ist. In einem Topf 1 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel goldbraun braten. Knoblauch hinzufügen und weitere 2 Minuten rösten. Gegarte Rote Bete und alle anderen Zutaten (bis auf den Zitronensaft) zu den Zwiebeln geben und mit dem Großteil der Brühe aufgießen. 10 Minuten köcheln lassen. Mit dem Stabmixer pürieren. Je nach gewünschter Konsistenz noch etwas Gemüsebrühe hinzufügen. Mit Zitronensaft, Alderwood Smoked Salt und Pfeffer gut abschmecken. Auf Teller verteilen, mit Ziegencreme und Alderwood Smoked Salt abrunden und heiß oder lauwarm servieren.

Guten Appetit!