Rezept

Rote-Bete-Suppe mit Ingwer und Wasabi

Ein Rezept von Rote-Bete-Suppe mit Ingwer und Wasabi, am 02.05.2024

Zutaten

3	Schalotten
300 g	Rote Bete
1-2 TL	Zucker
30 g	Butter
	Salz
1 TL	Wasabipaste (Asienladen)
2 EL	Schnittlauchröllchen zum Bestreuen
15 g	frischer Ingwer
1 EL	Rapsöl
800 ml	kräftige Gemüsebrühe
1/2	Zitrone
	Pfeffer
75 g	Crème fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Schalotten, Ingwer und Rote Bete schälen und klein schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten, Ingwer und Rote Bete darin ca. 2 Min. andünsten. Das Gemüse mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen.

2. Die Brühe dazugießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen. Die Butter dazugeben und alles im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Den Saft der Zitronenhälfte auspressen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzig abschmecken und in Suppentassen verteilen. Wasabi mit Crème fraîche verrühren und auf die Suppe geben. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen.