



ROTE-BETE SUPPE MIT PASTINAKE

Zutaten für 4 Portionen:

- 750 ml Gemüsebrühe
- 3 frische Rote Bete
- 5 Knoblauchzehen
- 1 Pastinake
- 4 Teelöffel Kokosöl
- 3 Schalotten
- 400 ml Kokosmilch
- 2 Teelöffel Meerrettich-Creme
- 2 Teelöffel Zitronensaft
- 30 g Pistazien zum Servieren

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Rote Bete und Pastinake waschen, in kleine Stücke schneiden und mit 2 TL Kokosöl vermischen. Gemüse und Knoblauchzehen auf ein Backblech geben und im heißen Ofen 35 Minuten rösten.

In einem großen Topf 2 TL Kokosöl erhitzen. Schalotten schälen, fein würfeln und 3-4 Minuten glasig dünsten. Mit Kokosmilch und Gemüsebrühe ablöschen. Meerrettich dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen lassen.

Ofengemüse mit Zitronensaft vermischen. Suppe mit einem Standmixer oder Stabmixer pürieren. Ist sie zu dickflüssig, etwas Wasser dazugeben.

Die Rote Bete Suppe mit Pistazien in der 19 cm JOYN Schale servieren. Ihr könnt die Suppe auch mit dem Holzteller 20 cm abdecken, so bleibt die Suppe schön warm.