

ROTE-BETE-SUPPE MIT GERÖSTETEN PINIENKERNEN

Zutaten für 2 Personen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

250 g Kartoffeln
1 Zwiebel
20 g Butter
450 ml Gemüsebrühe
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
½ TL Kreuzkümmel
200 g rote Bete
1 EL Balsamicoessig
1 EL Honig
20 g Pinienkerne
2 EL Crème fraîche
1 Zweig Dill

1. Kartoffeln und rote Bete waschen schälen und würfeln (2 cm Seitenlänge). Zwiebel abziehen und ebenfalls würfeln. Butter in einem Topf erhitzen. Kartoffeln und Zwiebel zugeben und unter Rühren andünsten. Dann die rote Bete Würfel hinzugeben. Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel zugeben.

2. Alles im geschlossenen Topf etwa 10 bis 15 Minuten kochen lassen. Anschließend mit dem Pürierstab pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Honig abschmecken.

3. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten.

4. Crème fraîche glattrühren und zum Servieren einen Klacks davon auf die Suppe geben. Pinienkerne darüber streuen und mit abgespülten Dillzweigen garnieren.