



Rote Bete-Suppe

Für 8 Personen

1 kg rote Bete
3 mittelgroße
Kartoffeln
1 Bd. Lauchzwiebeln
2 Möhren
1 kl. Stck. Ingwer
1 rote Paprika
100 ml Orangensaft
1 l Hühnerbrühe
200 ml ungesüßte
Kokosmilch
Salz, Pfeffer
etwas Chili
40 g Butter

Pro Pers. 3 Scampi
Olivenöl

Die rote Bete waschen und mit Salz in ca. 20 Min. im Topf mit Wasser fast gar kochen. Aus dem Topf nehmen, kurz abschrecken, schälen und in grobe Stücke schneiden.

Die Lauchzwiebeln, Möhren, die Kartoffeln und die Paprika in Stücke schneiden, den Ingwer ganz fein schneiden und alles mit Butter im Topf anschmoren, mit Salz und Pfeffer würzen, die rote Bete dazugeben und mit Wasser auffüllen.

Ca. 20 Min. köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

Alles fein pürieren. Die Hühnerbrühe und den Orangensaft zugeben und vorsichtig erhitzen. Die Kokosmilch unterheben. Eine Prise Chilipulver zugeben und abschmecken.

Jeweils 3 Scampi auf einen Spieß stecken und in der Pfanne in Olivenöl von jeder Seite 1 - 2 Min. braten. Suppe in Tassen oder Teller einfüllen und den Spieß dekorativ auf-/anlegen.

Tipp: Das Gemüse schon am Abend vorher kochen und durchziehen lassen. Dann kommt das Aroma besser heraus.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

