



Bunte Herbstsuppe mit rote Beete oder Borschtsch

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (6 Personen):

2 Rote Beete, 1 Süßkartoffel, 7 kleine Kartoffeln festkochend, 6 Stangen Staudensellerie, 3 Möhren (groß), 1 Zwiebel, 1 Glas Essiggurken (Cornichons), 100 g Parmesan, 4 EL Crème fraîche, 400ml Kokosmilch, 1 Prise Kräutersalz, 5 Stängel frische Petersilie

Zubereitung:

1. Die Zwiebel schneiden und andünsten.
2. Das Gemüse ggf. schälen sonst waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Das Gemüse mit den Zwiebeln 2 Minuten andünsten und mit 1,5l Wasser ablöschen. Rund 40 Minuten mit Deckel auf mittlerer Stufe köcheln lassen und je nach Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen.
4. Mit etwas Kräutersalz würzen und die frische Petersilie kleingeschnitten hinzufügen.
5. Parmesan reiben und vor dem Servieren über die Suppe streuen, noch einen EL Schmand als Topping auf den Suppenteller geben und warm servieren.

Tipp: Dazu passt super ein leckeres Brot.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

www.laiseacker.de

Guten Appetit

