

CROSS-OVER SÜPPCHEN MIT ROTER BEETE

Cross-Over Süppchen mit roter Beete

Ich neige ja normalerweise nicht dazu Gerichte von vorne herein als cross-over zu bezeichnen, aber in diesem Fall ist es das Einzige was diese Suppe treffend in Worte fasst. Granatapfelkerne, Ingwer, Koriander, Orangensaft und rote Beete passen wirklich toll zueinander. Mir persönlich gefällt außerdem die Farbe unglaublich gut.



Zutaten für 2-3 Personen:

4 Knollen rote Beete (vorgegart und vakuumverpackt)

1/2 Zwiebel

1 daumengroßes Stück Ingwer

2 Zitronengras Stängel

1 Limette

50 ml Orangensaft

1 L Gemüsebrühe

1 Granatapfel

1 kleines Bund Koriander

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Ich gebe die fein gehackte Zwiebel, den fein gehackten Ingwer und die etwas gröber gewürfelte rote Beete zusammen mit der Gemüsebrühe in einen ausreichend großen Topf und bringe alles zusammen zum Kochen. Die Zitronengras Stängel schneide ich der Länge nach auf und gebe sie ebenfalls in den Suppentopf.

So lasse ich das Süppchen gut 15 Minuten köcheln bevor ich das Zitronengras raus fische und das Süppchen dann mit dem Stabmixer so lange püriere bis keine Stückchen mehr zu sehen sind.

Mit Orangensaft, Limettensaft, Pfeffer und Salz abschmecken und nochmal 4-5 Minuten köcheln lassen.

Jetzt lege ich in jeden Teller / jede Schüssel ca. 1-2 EL Granatapfelkerne als Einlage vor. Die sind bei mir übrigens gefroren, ich habe irgendwann an dem kleinen Gemüsestand vor Kaisers etwas mehr

geholt als ich gebraucht habe und für mich festgestellt, dass sich Granatapfelkerne super einfrieren lassen. Durch die heiße Suppe werden die Kerne aber sofort warm.



Mit Suppe aufgießen und etwas frisch gehackten Koriander über alles geben.

Heiß servieren!

