

Rote Bete-Suppe mit Pastinaken und Kokosmilch



| | |
|------------------------|--|
| 3 Rote Bete | und |
| 1 Pastinake | waschen, in kleine Stücke schneiden und mit |
| 2 TL Olivenöl | vermischen. |
| 5 Knoblauchzehen | schälen, mit dem Gemüse auf ein Backblech geben und bei |
| | 180 °C ca. 30 Minuten backen. |
| 2 TL Bratöl | in einem großen Topf erhitzen. |
| 3 Schalotten | schälen, fein würfeln und glasig dünsten. Mit |
| 750 ml Gemüsebrühe | und |
| 400 ml Kokosmilch | ablöschen. |
| 2 TL Meerrettich-Creme | dazugeben, mit |
| Salz/Pfeffer | abschmecken und aufkochen lassen. Anschließend das |
| | Ofengemüse hinzugeben und mit einem Standmixer |
| | pürieren. Falls die Konsistenz zu dickflüssig ist, einfach |
| | noch etwas Wasser dazugeben. Suppe mit |
| 2 Zweigen Dill | servieren. |