



Rote Bete-Hokkaido-Suppe

500g Rote Bete

400g Hokkaido

1 Gemüsezwiebel,

1 Knoblauchzehe

1 Stück Ingwer

1 EL Bratöl

500ml Gemüsebrühe

400ml Kokosmilch

Salz, Pfeffer, Muskat

putzen und waschen. Dann in kochendem Wasser je nach Größe 30–50 Minuten garen.

waschen, halbieren und die Kerne mit einem Esslöffel entfernen. Dann in grobe Würfel schneiden.

sowie

schälen und klein schneiden.

Die Rote Bete schälen und in grobe Würfel schneiden.

in einem Suppentopf erhitzen. Darin nacheinander die Zwiebelwürfel, den Knoblauch sowie den Ingwer scharf anbraten.

Die Rote Bete und den Hokkaido zufügen und ebenfalls kurz mitanbraten. Alles mit ablöschen und aufkochen lassen. Für etwa 15 Minuten leicht kochen lassen.

Wenn der Hokkaido gar ist, die Suppe vom Herd nehmen und mit einem Pürierstab fein pürieren. unterrühren und mit abschmecken.