



Rote Bete Suppe mit asiatischem Touch

Rote Bete Suppe mit der Alpro Reis-Kochcrème Cuisine

Zubereitung

1. Den Kümmel ohne Öl in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen bis er duftet (ca. 5 Minuten). Die Körner in einem Mörser zerkleinern.
2. Rote Bete und Schalotte schälen und würfeln. Die Schalotte mit Öl in einer Pfanne unter Rühren ca. 5 Minuten glasig dünsten. Die Rote Bete Stücke zugeben und bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten garen. Gelegentlich umrühren. Die Gemüsebrühe und die Reis-Kochcrème Cuisine zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit dem gemahlenen Kümmel und Pfeffer würzen.
3. Die Hitze reduzieren und die Suppe pürieren, bis sie cremig ist. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.
4. Mit etwas Reis-Kochcrème Cuisine und glatter Petersilie garnieren und heiß servieren. Genieße diese exotische Suppe!



4 Portionen



45min



Zutaten

- 200 ml Alpro Reis-Kochcrème Cuisine
- 500 g rohe Rote Beete
- 1 Schalotte
- Öl zum Braten
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Kümmel, ganz
- Prise Salz
- Prise Schwarzer Pfeffer
- 1/2 Bund Glatte Petersilie

Zubereitet mit

Reis-Kochcrème Cuisine

