

Rote-Bete-Suppe mit Klößchen

Eine weihnachtliche Suppe mit Schmelzkäse und Ricottaklößchen

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

150 g Rote Bete
1 Zwiebel
2 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl
750 ml Brühe
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
2 EL Wasser
1 EL Himbeer-Johannisbeergelee
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
100 g Schmelzkäse
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 Frühlingszwiebel
150 g Ricotta (ital. Frischkäse)

1 Zubereiten:

Rote Bete schälen und in dünne Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel und Rote-Bete-Streifen darin andünsten. Brühe zugießen und 15 Min. mit Deckel bei schwacher Hitze kochen.

2 Gustin mit Wasser verrühren, unter Rühren in die Suppe geben, einmal aufkochen lassen. Gelee, Crème fraîche und Schmelzkäse dazugeben, die Suppe erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Frühlingszwiebel waschen und in Ringe schneiden. Suppe in Suppenteller füllen. Ricotta mit 2 Teelöffeln zu kleinen Klößchen formen, jeweils 3-4 Klößchen auf die Suppe geben, mit den Frühlingszwiebeln bestreut servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Tragen Sie bei der Verarbeitung von Roter Bete Gummihandschuhe.