

Rote-Bete-Suppe mit Kokosschaum

Eine leckere Suppe mit einem Hauch Kokos für kalte Herbsttage

etwa 8 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Suppe:

1 Zwiebel
150 g mehligkochende Kartoffeln
500 g Rote Bete (gekocht)
2 EL Speiseöl
900 ml Brühe
1 EL Himbeeressig
2 EL Himbeergelee
50 g Kokosraspel
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Kokosschaum:

100 ml Kokosmilch (ungesüßt)
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
1 EL Kokoslikör (Batida de Coco)
Salz

1 Vorbereiten:

Zwiebel abziehen und würfeln. Kartoffeln schälen und würfeln. Rote Bete würfeln.

2 Zubereiten:

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel- und Kartoffelwürfel darin andünsten. Brühe zugießen und etwa 20 Min. mit Deckel bei schwacher Hitze kochen. Rote-Bete-Würfel, Essig, Himbeergelee und Kokosraspel dazugeben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Kokosschaum:

Kokosmilch und Crème fraîche erhitzen. Kokoslikör und etwas Salz zugeben und mit einem Pürierstab aufschäumen.

4 Rote-Bete-Suppe mit dem Kokosschaum z. B. in kleinen Einmachgläsern oder in Suppentassen anrichten und sofort servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Suppe können Sie noch zusätzlich mit Kokoschips und schwarzem Sesam verzieren.
- Statt vorgekochter Rote Bete können Sie auch frische Rote Bete verwenden; die Suppe bekommt dann eine intensiv rote Farbe. Rote Bete dann vorher gar kochen, schälen und in Würfel schneiden.

