



# Gelbe Beete Suppe

Rezepte vom LAISEACKER



## Zutatenliste (4 Personen):

4 Gelbe Beete + 1 mehr zur Deko, 3 Kartoffeln, 1 Bund Petersilie  
1 Liter Gemüsebrühe, 1 Zwiebel, 100ml Weißwein, 4 Knoblauchzehen, 1 Handvoll Pinienkerne, 2 EL Olivenöl

## Zubereitung:

1. Gelbe Beete und Kartoffeln waschen und schälen. Zwiebel und Knoblauch ebenfalls schälen. Das gesamte Gemüse in grobe Würfel schneiden.
2. In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen. Zuerst Gelbe Beete und Kartoffeln darin leicht anbraten, dann Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und kurz mitbraten. Mit Weißwein ablöschen.
3. Den Weißwein fast vollständig verkochen lassen und dann die Gemüsebrühe hinzugeben. Währenddessen Petersilie waschen und grob hacken. Zur Suppe hinzugeben und alles mit einem Pürierstab zerkleinern. Für 10 Minuten köcheln lassen.
4. Die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ganz leicht anrösten. Die übrige Gelbe Beete für die Deko schälen und fein hobeln. Die Suppe mit Pinienkernen und Gelbe Beete Scheiben garnieren.

Viele weitere tolle Rezeptideen  
finden Sie auf  
[www.laiseacker.de](http://www.laiseacker.de).  
Guten Appetit