

# Rote Beete-Suppe mit NuZz Cashews Rosa Pfeffer



## Zutaten für rund 2 Portionen:

- 4 gekochte und geschälte rote Beete (ich gestehe: ich nehme, wenn's schnell gehen soll, die fertig vorbereiteten Rote Beete)
- 1 Schalotte
- ca. 1/2 l Gemüsebrühe
- etwas Sherry oder auch Noilly Prat
- ein Becher Crème fraîche
- etwas Zitronensaft
- 40g NuZz- Cashews Rosa Beere-Schwarzer Pfeffer-Zitrone
- ein paar Radieschen

## Zubereitung

Ca. 4 Radieschen in kleine Würfel schneiden, salzen und mit etwas Zitronensaft mischen. Die Cashews grob hacken. Beides beiseitestellen.

Die gekochte Rote Beete grob in Stücke schneiden, darauf achten, dass keine groben Teile der Schale mehr daran sind. Die Schalotte in Würfel schneiden und in einem Topf in wenig Olivenöl leicht glasig werden lassen. Dann die Rote Beete und zwei klein geschnittene Radieschen zugeben, nur kurz anbraten und dann mit einem kleinen Schuss Sherry ablöschen. Danach die Gemüsebrühe zugeben und das Ganze kurz kochen lassen. Mit dem Schneidstab gut durchpürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 1-2 El der Crème fraîche unterrühren.

In Suppenteller füllen, einen El Crème fraîche, die Radieschenwürfel und Cashews darauf geben und servieren.

Guten Appetit!

