



Rote-Bete-Suppe mit Käsebäumchen



60 Minuten



Hobbykoch

Zutaten

für 4 Personen

Zutaten Rote-Bete-Suppe:

500 g	rote Bete, roh
1	Zwiebel
1 EL	Öl
1 l	Gemüsebrühe
1	Lorbeerblatt
1 TL	Kümmel
1 EL	Apfelessig
200 ml	Kokosmilch
	Salz & Pfeffer
2 EL	Kokoshobel

Zutaten Käsebäumchen:

1 Rolle	Blätterteig
4 Ecken	RUPP Enzian
2 EL	Milch
1	Ei
	Pfeffer

Zubereitung

- 1 Den Blätterteig ca. 10 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
- 2 Die Zwiebel schälen und würfeln. Die rote Bete schälen und in kleine Würfel schneiden (Handschuhe verwenden!).
- 3 Das Öl in einem Kochtopf erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Nach ein paar Minuten die Rote-Bete-Würfel zugeben und kurz mitrösten.
- 4 Mit der heißen Gemüsebrühe aufgießen, Lorbeerblatt, Kümmel und Essig zugeben und ca. 45 Minuten weich kochen.

Tipp: Wenn es schneller gehen soll, kannst du bereits vorgegarte rote Bete verwenden. Dann verkürzt sich die Kochzeit auf ca. 15 Minuten.
- 5 Das Lorbeerblatt entfernen und die Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Die Kokosmilch zugießen, umrühren und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6 Die Kokoshobel in einer Pfanne ohne Fett anrösten und beiseite stellen.
- 7 Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Den Blätterteig entrollen und das Papier daran lassen.



- 8 Die Käseecken in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab und 2 EL Milch mixen, damit der Käse leichter aufgetragen werden kann.
- 9 Den Käse mithilfe einer Palette gleichmäßig auf dem Blätterteig verstreichen und leicht pfeffern. Den Blätterteig von der kurzen Seite her zusammenklappen und vorsichtig mit einem Teigroller glatt rollen.
- 10 Mit einem Keksausstecher Bäumchen oder andere weihnachtliche Motive ausstechen und nebeneinander auf das Backblech legen.
- 11 Das Ei in einer Tasse mit einer Gabel verquirlen und die Bäumchen damit bestreichen. Die Blätterteig-Bäumchen im Ofen ca. 10-12 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.
- 12 Suppe mit Kokoshobeln und Käsebäumchen anrichten.

Tipp: Die Reste vom Ausstechen kannst du mit dem Papier nochmal zusammenklappen und mit dem Teigroller flach ausrollen. Dann schneidest du mit einem Messer längliche Streifen von ca. 1,5 cm Breite ab. Diese zwirbelst du mit den Fingern zu Stangen, bestreichst sie mit dem restlichen Ei und bäckst sie, bis sie goldgelb geworden sind. Die Käsestangen kannst du als Knabbergeback zu einem Glas Wein reichen.