



Rote-Bete-Suppe mit Gemüsechips

Zutaten für 8 Portionen

16 Scheiben Bacon, 1 kg rote Beten, 2 mittegroße Möhren, 7 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 200 g Kartoffeln, 1 Zwiebel, ¼ l trockener Weißwein, 1-2 EL Balsamico-Essig

Zubereitung

Bacon in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten, herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Ofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Rote Beten schälen (dabei Einmalhandschuhe tragen, da sie sehr stark färben!). 2 kleine Knollen (ca. 300 g in feine Scheiben hobeln. Möhren schälen, waschen und schräg in feine Scheiben hobeln. Gemüsescheiben nach Sorten getrennt mit je 2 EL Olivenöl und Salz vorsichtig mischen. So auf die Backbleche verteilen, dass sich die Scheiben nicht berühren.

Im heißen Backofen ca. 10 Minuten backen. Backofen ausschalten und die Chips ca. 10 Minuten im geschlossenen Ofen lassen. Ofentür einen Spalt breit öffnen und die Chips ca. weitere 10 Minuten trocknen lassen.

Für die Suppe die Kartoffeln schälen und waschen. Mit dem Rest der Roten Beten würfeln. Zwiebeln schälen und fein würfeln. 3 EL Öl in einem großen Topf erhitzen. Rote Beten, Kartoffeln und Zwiebeln darin unter Rühren ca. 3 Minuten dünsten. Mit Wein ablöschen und aufkochen. 3/3 l Wasser angießen, aufkochen und zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln. Mit einem Stabmixer pürieren, dabei ca. ¼ l Wasser bis zur gewünschten Konsistenz untermixen. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Suppe mit Gemüsechips und Bacon anrichten.