

Rote Bete-Pflaumen Süsschen aus gebackener Roter Bete

für 4 Personen

5 kleine Rote Bete
2 Schalotten
2 Zweige Thymian
100 ml Olivenöl
2 EL Pflaumen-Marmelade
2 TL Balsamicocreme
1 TL Garam Masala
1,5 TL Steinsalz
1 TL mittelscharfer Senf
ca. 500 ml Gemüsebrühe
4 Trockenpflaumen
1 EL Ghee
1 EL Garam Masala
1 TL Ingwer
1/4 TL Asafoetida
Salz & Muskatnuss
Pflanzensahne
Apfelchips

Die Rote Bete schälen und halbieren. Die Schalotten und Pflaumen klein schneiden.

Olivenöl, Pflaumenmarmelade, Balsamico creme, Garam Masala, Steinsalz und Senf zu einer Marinade verrühren.

Die Beten, Zwiebeln, Thymian und Pflaumenstücke in eine kleine Auflaufform geben und marinieren. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft für 25 Minuten backen. Das Backen der Rote Bete verleiht der Suppe eine ganz besondere aromatische Tiefe. Unbedingt ausprobieren!

Nach 10 Minuten die Beten vorsichtig wenden. Die Gemüsebrühe ansetzen, das gebackene Gemüse samt Sud zu der Brühe geben und für 10 Minuten sanft köcheln. Den Topf vom Herd nehmen und fein pürieren. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Die Suppe gleichmäßig auf die Teller verteilen, mit der Pflanzensahne verfeinern und mit den Apfelchips toppen.

Quelle: www.masala-love.de

