Rote Bete-Suppe mit Scampi-Spieß



Zutaten:

1 kg rote Bete
3 mittelgroße Kartoffeln
1 Bund Frühlingszwiebeln
2 Möhren
1 kl. Stück Ingwer
1 rote Paprika
100 ml Orangensaft
1 Hühnerbrühe
200 ml ungesüßte Kokosmilch
Salz, Pfeffer, etwas Chili-Pulver
Butter zum Anbraten
Pro Person 3 Scampis

Zubereitung:

Olivenöl

Die rote Bete waschen und mit Salz in ca. 20 Minuten im Topf mit Wasser fast gar kochen. Aus dem Topf nehmen, kurz abschrecken, schälen (mit Handschuhen) und in grobe Stücke schneiden.

Die Frühlingszwiebeln, die Möhren, die Kartoffeln und die Paprika in Stücke schneiden, den Ingwer ganz fein schneiden und alles mit der Butter im Topf anschmoren, mit Salz und Pfeffer würzen, die rote Bete dazugeben und mit Wasser auffüllen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

Alles fein pürieren. Die Hühnerbrühe und den Orangensaft dazugeben und vorsichtig erhitzen. Die Kokosmilch unterheben. Eine kleine Prise Chilipulver zugeben und abschmecken. Jeweils 3 Scampis pro Person auf einen Spieß stecken und in der Pfanne mit Olivenöl von jeder Seite ca. 1-2 Minuten braten.

Die Suppe auf Suppentellern servieren, den Scampi-Spieß daneben legen und evtl. eine Scheibe Brot dazugeben.

Tipp: Das Gemüse schon am Abend vorher kochen und durchziehen lassen. Dann kommt das Aroma besser heraus.