

## Lauch-Sellerie-Suppe mit Rote Beete Topping

### Zutaten für 4 Personen

200 g Rote Beete  
Walnussöl  
2 EL Balsamessig  
Pfeffer  
Salz  
2 EL Rapsöl  
  
300 g Knollensellerie  
300 g Lauch  
  
100 g Kartoffel  
  
Lorbeerblatt  
1000 ml Gemüsebrühe  
2 TL Bohnenkraut, getrocknet  
Pfeffer  
Salz  
Muskat  
  
1 Bund Schnittlauch

Rote Beete mit Schale in Wasser 30-40 Minuten kochen. Walnussöl mit Essig und Pfeffer und Salz mischen. Die Rote Beete nach dem Kochen schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden.

Den Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Den Lauch waschen, längs halbieren und in Ringe schneiden.

Kartoffel schälen und reiben. Öl in einem Topf erhitzen, den Sellerie und den Lauch andünsten. Das Lorbeerblatt hinzufügen. Die Brühe angießen. Geriebene Kartoffel mitdünsten. Bohnenkraut hinzufügen und alles 30 Minuten kochen. Dann das Lorbeerblatt herausnehmen und pürieren. Suppe auf Teller verteilen und oben auf die Rote Beete Würfel geben.

Schnittlauch in Röllchen schneiden und ebenfalls über die Suppe geben.