

AdHoc®

– MUSKAT MEETS DELIKAT –

# ROTE-BETE-SELLERIE-SUPPE MIT GRIESSNOCKERLN



# ROTE-BETE-SELLERIE-SUPPE MIT GRIESSNOCKERLN

## ZUTATEN für 4 Portionen

500 g . . . . . Rote Bete  
 500 g . . . . . Sellerieknolle  
 150 g . . . . . Kartoffeln, mehlig-  
 kochend  
 1 . . . . . Zwiebel  
 1 EL . . . . . Walnusskerne  
 1 TL . . . . . Öl  
 . . . . . brauner Zucker  
 . . . . . Salz und Pfeffer,  
 frisch gemahlen  
 1 ¼ l . . . . . Gemüsebrühe  
 1–2 EL . . . . . Zitronensaft  
 1/2 Bund . . . . . Schnittlauch  
 4 TL . . . . . Crème fraîche

Für die Grießnockerln  
 125 g . . . . . Hartweizengrieß  
 30 g . . . . . Bergkäse  
 . . . . . Salz und Pfeffer,  
 frisch gemahlen  
 . . . . . Muskat, frisch  
 gerieben  
 1 EL . . . . . Butter  
 1 . . . . . Ei (Gr. M)



## ZUBEREITUNG

Die Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Rote Bete, den Sellerie, die Kartoffeln und die Zwiebel schälen und grob würfeln.

Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Das gewürfelte Gemüse hinzugeben und kurz mitdünsten. Mit 1 TL Zucker bestreuen, kurz karamellisieren lassen und anschließend mit frisch gemahlenem Salz und Pfeffer würzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten garen.

In der Zwischenzeit den Käse für die Nockerln fein reiben. 1/4 l Wasser, Butter, 1/2 TL frisch gemahlenes Salz und eine Prise, in der Muskatmühle MUSKATINO, geriebener Muskat in einem Topf aufkochen. Grieß einrühren und mit einem Kochlöffel so lange rühren, bis sich die Masse vom Topfboden löst. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Schließlich das Ei und den Käse unterrühren.

Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Zitronensaft abschmecken. Die Nockerln aus der Grießmasse formen und in die Suppe geben. Vor dem Servieren mit Schnittlauch und Crème fraîche garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 60 Min.  
 Schwierigkeitsgrad: simpel

Muskatmühle  
 MUSKATINO

Guten Appetit!

