



vegetarischer Borschtsch

ZUTATEN (4 Personen)

- 1 Zwiebel
- 35g Öl
- 250gr Kartoffeln
- 2 mittelgroße rote Bete
- 300gr Weißkohl
- 1 EL Tomatenmark
- 750gr Gemüsebrühe
- 2 kleine Möhren
- 1 Stange Lauch
- Salz
- Pfeffer
- 125gr Saure Sahne
- Dill

REZEPT

- Karoffeln und rote Bete schälen und würfen
- Lauch in feine Ringe schneiden
- Zwiebeln und Möhren würfeln
- von den Weißkohl den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden
- Gemüse(außer Möhre und Lauch) in Öl anbraten
- Tomatenmark hinzufügen, kurz mit anrösten
- mit Gemüsebrühe ablöschen
- ca. 15min köcheln lassen
- Möhre und Lauch hinzufügen, 10min köcheln lassen
- mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit saurer Sahne und Dill servieren