



# Rezept-Tipps des Monats

Leckerer Wintergemüse – mal anders



## Rote-Bete-Brownies

### Zutaten

- 200 g Zartbitterschokolade
- 200 g Rote Beten
- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 2 TL Vanillezucker
- Salz
- 4 Eier
- 100 g Mehl
- 100 g gemahlene Haselnusskerne
- 1 EL Puderzucker

### Zubereitung

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vor. Umluft ist nicht empfehlenswert.

Hacken Sie die Schokolade. Die Hälfte der Schokolade schmelzen Sie in einer Schüssel über heißem Wasserbad. Putzen, schälen und raspeln Sie die Rote Bete. Butter, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz rühren Sie mit einem Rührgerät 5 Minuten lang schaumig. Dann heben Sie langsam die Eier unter. Anschließend geben Sie die geschmolzene Schokolade, Rote Bete, das Mehl, die Nüsse und Schokostücke hinzu und verrühren alles miteinander.

Der Teig wird im Ofen auf mittlerer Schiene 40–45 Minuten lang gebacken.

Etwas abgekühlt können Sie ihn in Stücke schneiden und mit Puderzucker bestäuben.

**Guten Appetit!**

**Wir verraten Ihnen zwei tolle Rezepte, um aus klassischem Wintergemüse mal etwas ganz anderes zu zaubern.**

## Pastinakensuppe

### Zutaten

- 50 g Schalotten
- 150 g Kartoffeln
- 500 g Pastinaken
- 20 g Butter
- 1,2 l Gemüsebrühe
- 250 ml Schlagsahne
- Salz
- Muskat
- Pfeffer
- Öl

### Zubereitung

Würfeln Sie die Schalotten, schälen und würfeln Sie Kartoffeln und Pastinaken. Dünsten Sie die Schalotten, Pastinaken- und Kartoffelwürfel in einem Topf mit zerlassener Butter an. Füllen Sie das Gemüse mit Gemüsebrühe und Schlagsahne auf und lassen es zugedeckt aufkochen. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Muskat.

Nach ca. 20 Minuten Kochzeit kann die Suppe püriert und mit frischer Petersilie oder Kresse und knackigen Croutons serviert werden.

**Guten Appetit!**



**Alle Zutaten finden Sie natürlich in Ihrem Edeka Markt:**



www.edekamarkt-voigt.de  
Neundorfer Straße 25 | 08523 Plauen