



# REZEPT DER WOCHE

KW 8 20.02. – 26.02.2023

## Vegetarischer Borschtsch

(Für ca. 2 Personen)

### Das brauchen Sie:

- 500 g [Rote Bete](#) (Art.Nr. 320)
- 400 g [Kartoffeln fk](#) (Art.Nr. 500)
- 1 [Lauchstange](#) (Art.Nr. 406)
- 2 EL [Sonnenblumenöl](#) (Art.Nr. 8582)
- 1 [Lorbeerblatt](#) (Art.Nr. 8479)
- 1 TL [Kümmel](#) (Art.Nr. 8362)
- 1 L [Gemüsebrühe](#) (Art.Nr. 8686)
- [Dill getrocknet](#) o. [frisch](#) (Art.Nr. 8369 o. 453)
- 100 g [Saure Sahne](#) (Art.Nr. 2332)
- 2 TL [Apfelessig](#) (Art.Nr. 8096)
- Etw. Salz, Pfeffer

### Und so geht's:

Rote Bete und Kartoffeln schälen und grob würfeln. Lauch putzen, längs halbieren, waschen und in breite Ringe schneiden.

Öl in einem hohen Topf erhitzen, das vorbereitete Gemüse zugeben und unter gelegentlichem Wenden 5 Minuten anschwitzen. Lorbeer, Kümmel und Brühe zugeben und alles mit geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Dill waschen, trocknen und grob hacken.

Wenn das Gemüse gar ist, die saure Sahne sowie je  $\frac{2}{3}$  Dill unter den Borschtsch mischen. Mit Apfelessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Eintopf in Schalen füllen, mit restlichem Dill bestreut servieren.

Dazu passt frisches [Dinkel-Bauern-Baguette](#).

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

Bei Rückfragen sind wir für Sie erreichbar:  
Tel. (0 72 23) 8 06 22 30  
E-Mail: [info@deckersbiohof.de](mailto:info@deckersbiohof.de)  
[www.deckersbiohof.de](http://www.deckersbiohof.de)

**DECKERS** **BIO** **HOF**