

Rote-Bete-Soße

Für zwei Personen

1 frische große Rote-Bete	1 große Tomate	2 Frühlingszwiebel
1 EL Tomatenmark	1 EL Sahne	150 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein	1 EL Balsamicoessig	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Rote Bete schälen und in kleine Würfel schneiden. Das weiße von der Frühlingszwiebel kleinschneiden. Tomate einritzen und in kochendes Wasser legen. Danach häuten und klein schneiden. Frühlingszwiebeln mit Roter Bete und Tomate in Öl andünsten. Tomatenmark kurz mit anbraten. Mit Gemüsefond und Weißwein ablöschend weich kochen lassen. Das Ganze in einen Mixer geben und die Sahne mit dem Balsamicoessig dazugeben. Pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Frank Habeth am 16. Juli 2019