

## Eintopf mit Roter Bete (Borschtsch)

500 g frische Rote Bete

300 g festkochende Kartoffeln

1 Möhre

2 Stangen Staudensellerie

1 l Wasser mit Salz und Pfeffer

1 Zwiebel

1 Paprikaschote

2-3 Knoblauchzehen

2 EL Butter

500 ml passierte Tomaten

200 g Kidneybohnen oder Tofu

Salz, Pfeffer, Rotweinessig, Zucker zum Abschmecken

nach Belieben etwas Schmand und frische Kräuter (z.B. Dill oder Schnittlauch)

Rote Bete und Kartoffeln schälen, in kleine Stücke teilen. Möhre und Staudensellerie putzen und hacken.

Das Gemüse mit dem Wasser und Pfeffer und Salz in einem größeren Topf zum Kochen bringen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Zwiebel hacken, Paprika klein würfeln, Knoblauch hacken. In einer Pfanne in der Butter kurz dünsten. Dann alles zusammen mit den Tomaten und Bohnen oder Tofu mit in den Topf geben und alles noch etwas weiterköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, dem Essig und Zucker abschmecken.

Dazu etwas Schmand, Kräuter zum Drüberstreuen und frisches Brot.

Für eine vegane Variante Butter und Schmand entsprechend durch vegane Produkte ersetzen.