

FARBENFROHER GENUSS MIT WHITE BASICS



Für den großen Auftritt farbenfroher Speisen – WHITE BASICS

Im kühlen Januar sehnt sich manch einer bereits nach frühlingshafter Leichtigkeit und Farbenfreude. Dabei bietet auch der Winter bunte Gemüsevielfalt, wie beispielsweise die beliebte Rote Bete, die zur kalten Jahreszeit Hochsaison hat. Die leuchtend rote Knolle bringt Farbe und Genuss in jede Küche – und ist zudem sehr gesund. Bei der Zubereitung der Roten Bete sind dabei der kreativen Küche keine Grenzen gesetzt: Die Rübe schmeckt als Smoothie, im Salat oder auch in einer wärmenden Suppe.

Am schönsten präsentiert sich das farbenfrohe Highlight auf schlicht weißem Porzellan wie den Suppenschalen und -tellern der Kollektion WHITE BASICS. Die Produkte bestechen durch ihr reines Weiß und die simple und doch elegante Formensprache. So werden bunte Speisen wie die Rote Bete-Suppe gekonnt in Szene gesetzt. Dank der vielfältigen Produktauswahl der klassischen Serie WHITE BASICS steht einem kreativen Wintermenü somit nichts mehr im Wege!



Schale gewölbt 10 oder 15 cm, ab EUR 3,95 | Suppentasse 11,5 cm, 6,95 EUR | Schale 18 oder 20 cm, ab EUR 5,50
Dipschale 7 cm, EUR 1,50 | Salz & Pfeffer Cylinder, EUR 4,95 | Suppenteller 23 cm, EUR 5,95

Sie benötigen Muster für anstehende Fotoproduktionen bzw. Bildmaterial für Ihr nächstes Redaktionsthema? In kurzer Zeit liefert MAXWELL & WILLIAMS alles auf Ihren Tisch. Fragen Sie die gewünschten Produkte per Mail oder telefonisch an. Der Abdruck der Bilder ist honorarfrei, wenn Bezug auf den Hersteller genommen wird.

GESUND UND BUNT: ROTE BETE-SUPPE



Stilvoll angerichtet: kräftige Farbtöne in den rein weißen Schalen der Kollektion WHITE BASICS

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g Rote Bete, geschält
200 g Möhren, geschält
1 Apfel, geschält
Saft von ½ Zitrone
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Stk. Ingwer (ca. 2 cm)
1 l Gemüsebrühe
2 EL Crème Fraîche oder Kokosmilch
1 EL Kurkuma
½ TL Zimt
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die Rote Bete in Würfel schneiden und in kochendem Wasser für ca. 30 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Möhren in Scheiben schneiden, den Apfel würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Zwiebel, Knoblauch und den Ingwer in kleine Würfel schneiden.

Nun etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel-, Knoblauch- und Ingwerwürfel darin andünsten. Möhren und Apfelstücke hinzugeben und anrösten. Schließlich alles mit der Gemüsebrühe ablöschen und 15 bis 20 Minuten weich kochen lassen.

Die gekochte Rote Bete, Crème Fraîche oder Kokosmilch sowie Kurkuma und Zimt begeben, kurz aufkochen und anschließend alles pürieren.

Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Crème Fraîche oder Kokosmilch garniert servieren.

Sie benötigen Muster für anstehende Fotoproduktionen bzw. Bildmaterial für Ihr nächstes Redaktionsthema? In kurzer Zeit liefert MAXWELL & WILLIAMS alles auf Ihren Tisch. Fragen Sie die gewünschten Produkte per Mail oder telefonisch an. Der Abdruck der Bilder ist honorarfrei, wenn Bezug auf den Hersteller genommen wird.