



Pierogi in Botwinka

Zeit gesamt
🕒 35min

Zubereitungszeit
🕒 35min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Rote Bete, vorgegart	1 St.
Knollensellerie	1 St.
Karotten	2 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Schnittlauch, frisch	15 g
Zitronen	1 St.
Öl	1 EL
Piment	1 TL
Lorbeerblätter, getrocknet	2 St.
Pfeffer, schwarz	
Salz	
Pierogi mit Sauerkraut-Speck-Füllung	600 g

Zubereitung

1. Rote Bete, Sellerie und Karotte ggf. schälen und grob raspeln. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen.
2. In einem Topf Öl auf höchster Stufe erhitzen, Zwiebeln darin ca. 2 Min. glasig dünsten. Gemüse hinzugeben, vermengen und etwa 800 ml Wasser aufgießen. Gewürze zugeben und zusammen ca. 10 Min. kochen lassen. Suppe durch ein Sieb gießen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Botwinka warm halten.
3. In einem Topf ca. 1 l Salzwasser aufkochen. Pierogi im Salzwasser ca. 8 Min. gar ziehen lassen. Sobald die Pierogi an der Oberfläche schwimmen, mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und in tiefe Teller geben. Botwinka über die Pierogi geben und mit frischem Schnittlauch servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	468 kcal
Kohlenhydrate	77 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	13 g