



REZEPT DER WOCHE

ROTE-BEETE-SUPPE

Zutaten

500 g Rote Beete
2 mittelgroße Möhren
2 mittelgroße Kartoffeln
1 Zwiebel
100 g Crème fraîche
3 TL Gemüsebrühe (instant)
2 EL Butter
Salz und Pfeffer
1 TL Zitronensaft
1 Stück (ca. 20 g) Meerrettich
(ersatzweise 1 – 2 TL aus dem Glas)

Zubereitung

Die Blätter und das Wurzelende der Roten Beete abschneiden. Die Knollen schälen, in Scheiben und anschließend in Würfel zerkleinern. Karotten und Kartoffeln ebenfalls schälen, reinigen und grob in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und klein hacken.

Butter in einem großen Topf zerlassen, das Gemüse hinzufügen und 2–3 Minuten anbraten.

Mit 1 Liter Wasser auffüllen, Gemüsebrühe unterrühren und zugedeckt etwa 20 Minuten simmern, bis alles weich ist.

Den Meerrettich schälen, fein raspeln und sofort mit Zitronensaft vermengen. Crème fraîche einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Suppe mit einem Stabmixer glatt pürieren, nachwürzen und in Schüsseln füllen. Jeweils etwa 1 TL Meerrettichcreme spiralförmig einarbeiten.

Dazu passt frisches Bauernbrot.

