

Rote Bete Suppe



Die leckere Rote Bete-Suppe hat nicht nur eine tolle Farbe, sondern schmeckt auch richtig gut.

Zutaten:

für 6 Personen

1 kg Rote Beete
1 Zwiebel
3 Kartoffeln
Gemüsebrühe
Meerrettich aus dem Glas oder frisch gerieben
Olivenöl zum Anschmoren
Schmand oder Sahne

Zubereitung:

Schritt 1

Die Roten Beeten und die Kartoffeln schälen und in grobe Stücke teilen.

Schritt 2

Zusammen mit den gewürfelten Zwiebeln kurz in Olivenöl anbraten.

Schritt 3

Ca. 2 Liter Wasser aufgießen, Gemüsebrühe und Salz zugeben und ca 30 Minuten kochen lassen. Je nach gewünschter Meerrettich-Intensität 2 - 4 Esslöffel Meerrettich zugeben und alles pürieren. Wenn die Suppe zu dick ist, noch Wasser und Brühe nachgeben. Mit Schmand oder Sahne abrunden.