

Rote Bete-Apfel-Suppe

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 25 Minuten

1 Zwiebel ca. 150 g Staudensellerie	pellen + würfeln. waschen, putzen (ggf. Fäden abziehen) + 1 Stange mit Blättern beiseitelegen, Rest grob würfeln.
1 Apfel (ca. 180 g)	waschen, vierteln, entkernen ¼ beiseitelegen, Rest grob würfeln.
1 TL Rapsöl	In einem Topf erhitzen und die Zwiebel, Sellerie- + Apfelwürfel kurz andünsten.
700 ml Gemüsebrühe	zugeben und alles ca. 10 Minuten garen. In der Zwischenzeit bei Seite gelegte Selleriestange + Apfelviertel in kleine Würfel schneiden + mit vermischen.
1 EL Zitronensaft 500 g Rote Bete, gegart	grob würfeln, zur Suppe geben + weitere 5 Minuten garen. Die Suppe mit dem Pürierstab pürieren
100 ml Milch jodiertem Speisesalz, Pfeffer	zugeben, mit abschmecken + mit der Sellerie-Apfel-Mischung bestreut anrichten.

Tipp:

- Zusätzlich noch ½ TL getrockneten Thymian in die Suppe geben
- Wasser für Suppen im Wasserkocher erhitzen spart Zeit

