**Sana Dreifaltigkeits-
Krankenhaus Köln**

Rote Bete-Apfel-Suppe

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 25 Minuten

1 Zwiebel	pellen + würfeln.
ca. 150 g Staudensellerie	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
1 EL Zitronensaft	vermischen.
500 g Rote Bete, gegart	grob würfeln, zur Suppe geben + weitere 5 Minuten garen. Die Suppe mit dem Pürierstab pürieren
100 ml Milch	zugeben, mit
jodiertem Speisesalz, Pfeffer	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

Sana Dreifaltigkeits-Krankenhaus Köln GmbH | Aachener Straße 445-449 | 50933 Köln
Tel.: 0221 94071-0 | Fax: 0221 409552 | E-Mail: info-koeln@sana.de | Internet: www.sana.de/koeln
Geschäftsführerin: Hannah Kador
Sitz der Gesellschaft: Köln
Registergericht: Köln HRB 7404 | USt-IdNr.: DE 129455223 | Steuer-Nr.: 22359182261