

Rote Bete-Meerrettich-Suppe

Rezept für 4 Personen

1 Zwiebel	schälen, würfeln.
150 g Kartoffeln	schälen, waschen, würfeln.
2 EL Rapsöl	in einem Topf erhitzen und Zwiebel- und Kartoffelwürfel kurz anschwitzen.
1 Liter Gemüsebrühe	zugeben und alles 10-15 Minuten garen.
500 g Rote Bete, gegart	grob würfeln, zur Suppe geben + weitere 5 Minuten garen.
50-100 ml Milch	zugeben und alles mit dem Pürierstab fein pürieren.
jodiertem Speisesalz, Pfeffer	abschmecken.
	Die Suppe auf einem Teller anrichten und mit einem Teelöffel Meerrettich servieren.

Tipp:

- Zubereitung mit frischer Roter Bete natürlich auch möglich. Gemeinsam mit Kartoffeln und Zwiebeln anschwitzen und garen.

