**Sana Dreifaltigkeits-
Krankenhaus Köln**

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.

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