

Rote-Bete-Suppe

Zutaten für 4 Portionen:

- 600 g Rote Bete
- 50 g rote Zwiebel
- 0,75 Liter Gemüsebrühe
- 1 EL Rapsöl
- 10 g Meerrettich
- Salz, Pfeffer
- Zur Garnitur: Petersilienblätter, Sesam



1. Rote Bete waschen, schälen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Einen mittelgroßen Topf auf dem Herd erhitzen. Das Rapsöl hineingeben und die Zwiebelwürfel anbraten.
3. Wenn die Zwiebelwürfel glasig sind, die gewürfelte Rote Bete hinzugeben und mit anbraten.
4. Anschließend mit Gemüsebrühe ablöschen und 20 – 30 Minuten köcheln lassen, bis die rote Bete weich ist.
5. Die Suppe pürieren, Meerrettich hineinreiben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Nach Belieben die Suppe mit Petersilie und Sesam garnieren.

