Unser Rezept

DER WOCHE

ROTE-BETE-SUPPE

MIT MEERETTICH

ZUTATEN

500 g Rote Bete

2 mittelgroße Möhren

2 mittelgroße Kartoffeln

1 Zwiebel

2 EL Butter

3 TL Gemüsebrühe (instant)

1 Stück (ca. 20 g) Meerrettich
(ersatzweise 1 – 2 TL aus dem Glas)

1 TL Zitronensaft

100 g Crème fraîche

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Blätter und das Wurzelende der Roten Bete entfernen. Knollen schälen, in Scheiben und dann in Würfel schneiden. Möhren und Kartoffeln ebenfalls schälen, waschen und grob würfeln. Die Zwiebel abziehen und fein hacken.

Butter in einem großen Topf schmelzen, Gemüse zugeben und 2 – 3 Minuten andünsten.
Mit 1 Liter Wasser aufgießen, Gemüsebrühe einrühren und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis alles weich ist.

Den Meerrettich schälen, fein reiben und sofort mit Zitronensaft mischen. Crème fraîche unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren, nachwürzen und in Schalen füllen. Jeweils etwa 1 TL Meerrettichcreme spiralförmig einrühren.
Dazu passt frisches Bauernbrot.

Fertig!

WEIERHÖFER
Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de