



Rote-Beete-Suppe mit Meerrettich

Zutaten

für 3 Personen

- 2 Rote-Beete
- 1/2 Zwiebel
- 500ml Wasser
- 2EL Meerrettich
- 150ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Kümmel
- Gemüsebrühe
- Sonnenblumenöl

Besonderes Zubehör

Teesäckchen

Schwierigkeitsgrad

Leicht

Zubereitungszeit

30 Minuten
+30 Minuten Kochzeit



Zubereitung

Die Rote-Beete waschen, schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen in Würfel schneiden und im Topf mit etwas Öl andünsten. Mit Wasser ablöschen und Gemüsebrühpaste wie auch die Rote-Beete zugeben und abgedeckt 30Minuten köcheln lassen. Wenn Kümmel im ganzen verwendet wird dann in ein Teesäckchen verschlossen zugeben und vor dem Pürieren entfernen. Nach dem die Rote-Beete weich ist das Ganze vom Herdnehmen und pürieren. Den Meerrettich und die Sahne zugeben abschmecken und vermischen. Alles noch einmal aufkochen und servieren.