

Rezept der Woche

Rote-Bete Rahmsuppe

Für 4 Personen

- 2 – 3 Rote Bete
- 300 g Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 30 g Butter
- 400 ml Gemüsebrühe
- 350 ml Milch
- 60 ml süße Sahne
- 1 EL geriebenen Meerrettich
- 1 TL Salz, Pfeffer
- Schnittlauch



Die Rote Bete dünn schälen, in Würfel schneiden. Die Kartoffeln waschen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln fein hacken. Die Butter in einem Suppenkochtopf erhitzen und Zwiebeln in der Butter andünsten. Rote Bete und Kartoffeln dazugeben und kurz mit andünsten. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und 40 Minuten leise kochen.

Milch dazugeben und alles pürieren.

Süße sahn fast steif schlagen und unter die Suppe heben. Geriebenen Meerrettich hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch in Röllchen schneiden und als Garnitur servieren und über die Suppe streuen.