

Rote Bete - Suppe

Zutaten:

500 g Rote Bete (selber gekocht oder als Fertigprodukt)
1500 ml Gemüsebrühe
250 g Kartoffeln
200 g Sahne
1 EL Meerrettich (gerieben)
Pfeffer, Salz

Zubereitung:

- Kartoffeln und Rote Bete in kleine Stücke schneiden.
- Beides in der Gemüsebrühe 40 Minuten garen.
- Suppe mit einem Pürierstab pürieren.
- Mit Salz, Pfeffer und Meerrettich abschmecken.
- Sahne etwas schlagen (halbsteif).
- Die Suppe auf Suppenteller füllen.
- Jeweils 2 EL Sahne auf die angerichtete Suppe geben.