

Rote Bete - Creme - Suppe

(Rote Rüben - Suppe)

Zutaten für 5 - 6 Personen:

500 g Rote Bete (vakuumverpackt)
1200 ml Gemüsebrühe
100 ml Weißwein
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
100 g Tortellini (getrocknet mit Spinat - Käsefüllung)
2 EL Balsamicoessig
Pfeffer, Salz, Majoran, Olivenöl



Zubereitung:

- Rote Bete-Kugeln klein würfeln.
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Beides in einem Topf mit Öl glasig dünsten.
- Rote Bete kurz mitdünsten.
- Mit Wein und Brühe ablöschen.
- Etwa 15 Minuten köcheln lassen.
- Tortellini nach Packungsanweisung garen.
- Die Suppe fein pürieren.
- Mit den Gewürzen und Balsamico abschmecken.
- Abgeschmeckte Suppe auf Suppenteller füllen.
- Tortellini als "Garnierung" auf die Suppe geben.