

Rote-Beete-Suppe

Zutaten

für 4 Personen

800 g	Rote Beete
1 l	Gemüsebrühe
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer
	Zitronensaft
	frischer Schnittlauch
	frischer Dill
8 EL	Saure Sahne oder Crème fraîche

Rezept

Die Rote Beete schälen und grob würfeln. Zwiebeln und Knoblauch hacken. In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig braten, die Rote Beete dazugeben, kurz mitbraten, mit der Brühe ablöschen. Mit Pfeffer würzen. Circa 40 Minuten köcheln lassen.

Schnittlauch und Dill hacken. Wenn die Rote Beete weich ist, vom Feuer nehmen und im Topf mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. In Suppenschalen anrichten, auf jede Schale zwei Esslöffel Crème fraîche geben und mit Schnittlauch und Dill bestreuen.

Dazu passt:
frisches Brot

Musikempfehlung:
Ruby – Kaiser Chiefs

