

ROTE BEETE SUPPE

4 Portionen

Zutaten:

2		Zwiebeln gehackt
500	gr	Rote Bete gekocht
150	gr	Kartoffeln weichkochend
25	gr	Butter
1	l	Brühe
100	ml	Sahne
4	TL	Apfel-Sahne-Meerrettich
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung:

- Zwiebeln, Rote Beete und die Kartoffeln würfeln und in Butter bei mittlerer Hitze andünsten.
- Dann mit der Brühe begießen und bei geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten köcheln lassen. Anschließend pürieren.
- Jetzt die Sahne zu geben und nochmal kurz aufkochen lassen. Zum Schluss alles mit Pfeffer, Salz und dem Apfel-Sahne-Meerrettich verfeinern.