Marmorierte Rote-Bete-Suppe

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, rot	1 St.
Äpfel, rot	1 St.
Rote Bete, vorgegart	400 g
Öl	2 EL
Gemüsebrühe	600 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Schnittlauch, frisch	10 g
Schlagsahne	200 ml
Sahnemeerrettich	1 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

hohes Gefäß, mittlerer Topf mit Deckel

1. Zwiebel halbieren, schälen und grob würfeln. Apfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und grob würfeln. Rote Bete abgießen und grob würfeln.

2. In einem Topf Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel mit Apfel darin ca. 3 Min. anbraten. Rote Bete zugeben und mit Brühe ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt ca. 10 Min. köcheln. Anschließend fein pürieren.

3. Inzwischen Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. In einem weiteren Topf Sahne auf niedriger Stufe erwärmen und mit Salz, Pfeffer und Sahnemeerrettich abschmecken.

4. Rote-Bete-Suppe jeweils in Schalen verteilen. Sahne vorsichtig zugeben und nach Belieben ein Muster in die Suppe ziehen. Marmorierte Rote-Bete-Suppe mit Schnittlauch garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	200 kcal
Kohlenhydrate	22 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	10 g