



Rote-Bete-Suppe mit Radieschen, Croutons und Kresse

Zeit gesamt
35minZubereitungszeit
35minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|--------------------------------|--------|
| Kartoffeln, vorw. festk. | 250 g |
| Rote Bete im Glas, Scheiben | 600 g |
| Zwiebeln, gelb | 1 St. |
| Radieschen | 1 Bund |
| Öl | 2 EL |
| Schlagsahne | 200 g |
| Gemüsebrühe | 500 ml |
| Brötchen | 1 St. |
| Butter | 1 EL |
| Kressebeet | 1 St. |
| saure Sahne | 3 EL |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz gemahlen | |

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, große Pfanne, Küchenpapier, SILVERCREST Stabmixer/
Pürierstab

1. Kartoffeln waschen und grob würfeln. Rote Bete ebenfalls grob würfeln. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Radieschen waschen, Strunkansätze entfernen und die Hälfte grob zerkleinern.
2. In einem Topf Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und vorbereitete Zutaten darin ca. 3 Min. unter Rühren anschwitzen. Sahne und Brühe angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe aufkochen und anschließend auf mittlerer Stufe ca. 20 Min. garen.
3. Inzwischen Brötchen fein würfeln. In einer Pfanne Butter auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und darin Brötchenwürfel rundherum ca. 3–4 Min. goldbraun und knusprig anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Restliche Radieschen in feine Scheiben hobeln oder schneiden. Kresse vom Beet schneiden. Fertige Rote Bete Suppe mit Radieschen fein pürieren, ggf. nachwürzen und auf Tassen oder Schüsseln verteilen. Mit saurer Sahne, Croûtons, Radieschenscheiben und Kresse servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 330 kcal |
| Kohlenhydrate | 42 g |
| Eiweiß | 8 g |
| Ballaststoffe | 7 g |
| Fette | 15 g |