Rote-Rüben-Suppe

Dauer: Mittel Kategorie: Suppen Vegetarisch Saison: Herbst



Zutaten

1 GROSSE	Zwiebel
400 G	Rote Rüben frisch
2 EL	Rote-Bete-Pulver
2	Karotten
150 G	Kartoffeln
1 L	Gemüsesuppe
	Öl, Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Rote Rüben, Zwiebel und Karotten schälen und klein schneiden.
2. In einem Topf Öl erhitzen und das Gemüse darin für ca. 5 Minuten anbraten.
3. Anschließend die Gemüsesuppe und das Rote-Bete-Pulver dazugeben und aufkochen lassen.
4. Nach ca. 45 Minuten die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Man kann sie auch noch verfeinern, indem man sie durch ein Sieb passiert und ein Obers-Häubchen draufgibt.

SEMINAR BÄUERINNEN