Rote-Bete-Suppe - einfach lecker

Zutaten für 4 Portionen

- 600 g rote Bete
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Äpfel (z.B. Elstar)
- 200 g Kartoffeln (mehligkochend)
- 1 EL Butter (oder Rapsöl)
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 2 TL Meerrettich (Tafelmeerrettich)
- 200 ml Sahne
- Salz und Pfeffer
- Zucker (optional: Ahornsirup)
- Zitronensaft (1-2 EL)
- 4 TL Creme Fraiche

optional:

- frische Kräuter (wie z.B. Kresse)

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle Zwiebel und Knoblauch. Schneide die Zwiebel in kleine Würfel. Hacke den Knoblauch fein. Schäle den Apfel und die Kartoffeln. Schneide sie ebenfalls in ca. 2 cm kleine Stücke.
2. Zieh dir nun am besten Einweghandschuhe an, da die Rote Bete färbt. Schäle sie und schneide sie in 1-2 cm kleine Würfel.
3. Erhitze Butter oder Öl in einem großen Topf. Dünste Zwiebel und Knoblauch darin 1 Minute an. Gib die Kartoffelwürfel, die Rote Bete und den Apfel hinzu und brate alles weitere 2 Minuten an. Gieße die Gemüsebrühe dazu und lass die Suppe bei schwacher Hitze zugedeckt 20 Minuten köcheln.
4. Rühre den Meerrettich ein und püriere die Rote-Bete-Suppe. Gieße die Sahne hinzu

und würze alles gut mit Salz und Pfeffer, einer Prise Zucker und Zitronensaft. Koche die Suppe nochmals auf.

5. Verteile die fertige Rote-Bete-Suppe in 4 Schüsseln oder auf tiefe Teller. Serviere sie mit jeweils 1 TL Creme und nach Belieben mit frischen Kräutern.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.