

Rote Beete Suppe



Zutaten (4 Personen):

- 400 g Rote Beete (nicht vorgekocht)
- 400 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 EL Rapsöl
- 1 Stange Porree (alternativ Lauchzwiebel)
- 1 Liter Hühnerbrühe
- 3 EL Frischkäse (Kräuter oder Chili)
- 1 TL Thymian
- Pfeffer, Salz, getr. Chilischoten

Zubereitung:

Zwiebel häuten und würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Kartoffeln und Rote Beete schälen und in kleine Würfel schneiden und zu den Zwiebeln geben. Porree putzen, in kleine Streifen schneiden und ebenfalls in den Topf geben (eine kleine Portion zu garnieren verwahren). Die Hühnerbrühe angießen und ca. 20 Minuten kochen.

Wenn die Rote Beete und die Kartoffeln gar sind, die Suppe pürieren und den Frischkäse unterrühren. Mit Pfeffer, Salz und getrockneten Chilischoten abschmecken.

Mit den restlichen Porreestreifen garniert servieren. Dazu passen Spiralkartoffeln.

Quelle:

Selbst ausgedacht