

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Rote Bete Cremesuppe

**Zutaten:** 500 g. Rote Bete, 1 Zwiebel, 30 g, Butter,  $\frac{3}{4}$  l. Gemüsebrühe  
5 Tl: geriebener Meerrettich, 6 Eßl. Haferflocken,  
 $\frac{1}{2}$  Becher Schmand, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker,  
2 Zweige Basilikum.

**Zubereitung:** Rote Bete schälen waschen und in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter glasig dünsten. Die Rote Bete, Gemüsebrühe und 4 Tl. Meerrettich hinzufügen. Bei geschlossenem Deckel garen.

Die Suppe pürieren und mit den Haferflocken binden.

1 Eßl. Schmand mit 1 Tl. Meerrettich verrühren und aufbewahren. Den restlichen Schmand unter die Suppe ziehen und mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken. Die Rote Bete Suppe mit einem Tupfer Meerrettich-Schmand und Basilikum garniert servieren.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

[www.gemuese-bringt's.com](http://www.gemuese-bringt's.com), Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)