

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Rote Bete - Cremesuppe mit Ingwer

Zutaten: 2 Rote Bete, 2 Kartoffeln, 1 Apfel, 2 Zwiebeln, 1 Stck Ingwer, 1 Schuss Weiß- oder Apfelwein, 1 Liter Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer, Schmand, frische Kräuter

Zubereitung: Die Zwiebel in Butter anschwitzen. Ingwer und Apfel, in Stücke geschnitten, dazu, kurz mitschwitzen und mit Wein ablöschen. Die Brühe zugießen und zum Kochen bringen. Gewürfelte Rote Bete zugeben und 15 Min. köcheln lassen. Gewürfelte Kartoffeln dazu und nochmals 15-20 Min. köcheln. Pürieren, abschmecken und nochmals zum Kochen bringen. Mit Schmand oder mit Meerrettich und frisch gehackten Kräutern bestreut servieren.

Die Rote Bete kann auch in Schale halb vorgegart werden, dann braucht die Suppe mit den Kartoffeln zusammen nur 15-20 Minuten garen.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team
www.gemuese-bringts.com