

## Rote Bete-Suppe mit Pastinake

**ARBEITSZEIT** ca. 15 Minuten KOCH-/BACKZEIT 30 Minuten

PORTIONEN 2 Personen





## ZUTATEN

400-500 g Rote Bete Knollen

ca. 500 g Pastinaken

kleine Stange Lauch

900 ml Gemüsebrühe

200 g Crème fraîche

ca. 20 g Meerrettich

1 Handvoll Petersilie

Salz

Pfeffer Olivenöl

## ZUBEREITUNG

Den Lauch halbieren und in feine Ringe schneiden.

Einen guten Schuss Olivenöl in einem Topf erhitzen und darin den Lauch ein paar Minuten andünsten.

Die Rote Bete und die Pastinaken schälen und in Würfel schneiden. Beides zum Lauch geben und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Kurz aufkochen lassen und dann bei mittlerer Hitze ca. 30 min. köcheln

Anschließen cremig pürieren und 100 g Crème fraîche unterrühren. Den Meerrettich mit der restlichen Crème fraîche vermengen. Den Schnittlauch grob hacken.

Die Suppe in einen Teller geben, mit der Meerrettich-Crème garnieren und mit dem Schnittlauch bestreuen.

Wir wünschen einen guten Appetit!