

# Rote-Beete-Suppe mit Meerrettichcreme

## Zutaten:

|       |                              |
|-------|------------------------------|
| 800 g | Rote Beete                   |
| 1 EL  | Olivenöl                     |
| 1 EL  | Butter                       |
| 2     | Schalotten, feingeschnitten  |
| 1 l   | Gemüsebouillon               |
| 150 g | Crème fraîche                |
| 2 EL  | Meerrettich, gerieben        |
|       | Zitronensaft                 |
|       | Salz, Pfeffer, Zucker        |
|       | Petersilie oder Schnittlauch |



## Zubereitung:

- Rote Beete schälen, kleinschneiden und mit den Schalotten kurz andünsten.
- Mit Gemüsebouillon auffüllen und leicht köcheln lassen, bis die Rote Beete weichgegart ist.
- Nun mit dem Stabmixer pürieren und abschmecken.
- Crème fraîche und Meerrettich miteinander verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.
- Die Suppe in vorgewärmte Suppentassen anrichten, eine Nocke Meerrettichcreme daraufsetzen und mit Petersilie oder Schnittlauch garnieren.