

Rote Bete Suppe

Zutaten

500 g rote Bete
2 säuerliche Äpfel
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Öl zum Braten
200 ml Gemüsebrühe
150 ml Hafersahne
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Rote Bete schälen. In kleine Stücke schneiden. Äpfel vierteln, entkernen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel fein würfeln, Knoblauch hacken. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch goldbraun anschwitzen. Rote Bete und Äpfel zugeben. 2 Minuten mit dünsten. Apfelsaft und Brühe zugeben. Aufkochen und 20 Minuten köcheln lassen, bis die Rote Bete weich ist. Sahne zugeben und aufkochen lassen. Suppe fein pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe in vorgewärmte kleine Tassen oder hitzebeständige Gläser füllen.