

Rote-Bete-Suppe



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 4 ERNTEKRONE Rote Bete (Vakuum)
- 2 ERNTEKRONE Karotten
- 2 ERNTEKRONE Kartoffeln
- 2 Lorbeerblätter
- 1 ERNTEKRONE Zwiebel
- ¼ Bund BIO SONNE Petersilie
- 1 Liter BIO SONNE Gemüsebrühe
- 4 EL LANDFEIN Saure Sahne
- 2 EL LANDFEIN Butter
- 2 EL VILLA GUSTO Tomatenmark
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise COOK! Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Das Gemüse putzen – Karotten und Rote Bete grob raspeln und die Kartoffeln und Zwiebel klein würfeln.
2. Danach Zwiebel und Kartoffeln mit Lorbeer in Butter anschwitzen – nach 4–5 Minuten das geraspelte Gemüse hinzufügen.
3. Außerdem Tomatenmark, Zucker, Salz und Pfeffer unterrühren und alles mit Brühe ablöschen.
4. Die Suppe einmal aufkochen und abgedeckt bei geringer Hitze für eine halbe Stunde köcheln lassen.
5. Danach auf Teller verteilen und mit saurer Sahne und frisch gehackter Petersilie verfeinern.

