

# ROTE BETE SUPPE MIT SENF UND MEERRETTICH

Kategorie: **ABENDESSEN** **MITTAGESSEN** **SUPPEN** **VEGETARISCH** **VORSPEISEN**



## Zutaten für 1 Portion:

- 75 g Rote Bete
- 50 g Süßkartoffel
- 30 g Möhre
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 Esslöffel Sahne
- 0.25 Teelöffel Senf
- 1 Esslöffel Meerrettich
- 1 Prise Salz
- 1 Esslöffel Rote BeteSprossen

---

## ZUBEREITUNG:

Rote Beete, Süßkartoffel und Möhren schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Gemüsebrühe in einen entsprechend großen Topf geben. Geschnittenes Gemüse hinzufügen und zum Kochen bringen. Auf mittlerer Hitze das Gemüse weich kochen.

Senf und Meerrettich hinzu geben. Mit einem Pürierstab zu einer sämigen Suppe pürieren. Mit Salz abschmecken. Sahne in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen steif schlagen.

Suppe mit geschlagener Sahne und Rote Beete-Sprossen servieren.