

Rote Bete-Möhren-Suppe für 4 Personen



600 g Rote Bete
300 g Möhren
500g Kartoffeln,
300g Sellerie
150g Zwiebeln
2 El. Öl

1 l Gemüsebrühe

frisch geriebenen Meerrettich,
weißen Pfeffer
Meersalz

und
putzen und in kleine Stücke schneiden.

und
schälen und klein schneiden. In
die Zwiebel anbraten, etwas Sellerie dazu geben.
Das klein geschnittene Gemüse zufügen und etwas anschwitzen.

Mit
ablöschen und garen.
Wer möchte, kann die Suppe pürieren.

Mit
und
abschmecken.
Dazu schmeckt Baguette