



Rote Bete Cremesuppe

Zutaten

- 80 g Schalotten
- 30 g Ingwer
- 250 g Birnen
- 800 g Rote Bete
- 1 EL THOMY Reines Rapsöl
- 1250 ml Wasser
- 4 EL MAGGI Gemüse Brühe
- 1 EL Zitronensaft
- 250 ml Schlagsahne
- 3 TL THOMY scharfer Meerrettich, Tube
- etwas schwarzer Pfeffer a.d. Mühle

Zubereitung

1. Schalotten und Ingwer schälen und in kleine Würfel schneiden. Birnen waschen, schälen, in Viertel schneiden, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Rote Bete putzen, waschen, schälen und in Würfel schneiden.
2. In einem Topf THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen. Schalotten darin andünsten. Ingwer, Birnen und Rote Bete zugeben und mitdünsten.
3. Wasser zugießen und zum Kochen bringen. Maggi Hühner Brühe darin auflösen. Bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt ca. 20 Min. köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Zitronensaft und Pfeffer abschmecken.
4. Für das Topping: Sahne mit dem Mixer steif schlagen und THOMY Meerrettich unterheben. Die Suppe auf Teller verteilen und mit dem Topping servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	21 g
Energie	246 kcal
Fett	16 g
Protein	4 g

🕒 45 Minuten

⊕ 6 Portionen