Rote-Bete-Cremesuppe

Zutaten (für 4 Personen)

200 g Kartoffeln

500 g Rote Bete (gegart: im Vakuumpack)

2 Zwiebeln

1 EL Öl

30Q ml Rote-Bete-Saft

Salz

Pfeffer

¼ Bund Schnittlauch

2 Stiele-Dill

400 g H-Schlagsahne

50 g Rote-Bete-Sprossen

Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Rote Bete würfeln. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebelwürfel darin glasig andünsten. Kartoffeln und Rote Bete zufügen und ca. 5 Minuten andünsten. Mit 200 ml Wasser und Rote-Bete-Saft ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aufkochen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Schnittlauch und Dill waschen und trocken schütteln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Dillfähnchen von den Stielen zupfen.

Kartoffeln und Rote Bete in der Flüssigkeit pürieren. 350 g Sahne einrühren. Suppe nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe in Tassen anrichten. 50 g Sahne in Streifen auf die Suppe geben. Schnittlauch, Dill und Sprossen darauf streuen.

Die Suppe kann mit trockenem Sherry und/oder Ingwer verfeinert werden.

Zur Suppe reichen wir Ziegenkäsetaler: ... ..