

Rote-Bete-Apfel-Suppe



Zutaten und Zubereitung für 4 Personen:

300 g Kartoffeln	schälen und in Salzwasser 20 Minuten köcheln, Wasser abgießen.
300 g Rote Bete (vorgegart, vakuumverpackt)	und
550 ml Apfelsaft	zu den gekochten Kartoffeln geben und mit dem Pürierstab pürieren. Mit
200 ml Gemüsebrühe	auffüllen und in dem Topf kurz aufkochen. Anschließend mit
Zimtpulver	
Pfeffer	und
Salz	abschmecken. Zum Schluss
4TL Crème fraîche	(auf jede Portion 1 TL gerechnet) spiralig einrühren und mit
Schnittlauchröllchen	garnieren.

Tipp: Dazu kann Brot gegessen werden

Zubereitungszeit: 15 Minuten