



Rezept für Rote-Bete-Kartoffel-Suppe

350 g Rote Bete	waschen und am besten mit Einmalhandschuhen schälen.
100 g mehl. Kartoffeln	waschen und schälen. Rote Bete und Kartoffeln in 2 cm große Würfel schneiden.
1 Zwiebel	schälen und grob würfeln.
1 EL Öl	in einem Topf erhitzen. Das vorbereitete Gemüse darin bei mittlerer Hitze etwa 40 Min. kochen lassen. Danach die Suppe sehr fein pürieren.
100 ml Sahne	in die Suppe geben und alles mit
Salz und Pfeffer	würzen.
3 EL Joghurt	mit
1 EL Mineralwasser	verrühren und ebenfalls mit
Salz und Pfeffer	würzen.
5 cm Meerrettich	schälen und fein reiben. Die Suppe in Schalen füllen, mit dem Joghurt beträufeln und zum Schluss mit den Meerrettich-Raspeln bestreuen.