



Rote Rübensuppe

Zubereitung

Rote Rüben, Karotten und Erdäpfel schälen und in würfel schneiden. Zwiebel mit Ingwer und Kümmel in BONA Pflanzenöl glasig schwitzen. Rote Rüben, Karotten und Erdäpfel kurz mitschwitzen. Brühe zugießen und etwa 15-20 min. weich kochen. Suppe pürieren, Salzen, Pfeffer, Zucker hinzufügen, Zitronensaft einrühren, noch einmal kurz aufkochen. Mit Balsamico abschmecken.

Nun den geriebenen Meerrettich auf die angerichtete Suppe Streuen, der gibt noch so einen richtigen Pfiff. Man kann die Suppe auch mit etwas Chili verschärfen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Areta Horvath-Lenherr.

Zutaten

400 g Rote Rüben
100 g Erdäpfel
2 Karotten
1 Zwiebel, klein gewürfelt
1 Stückchen Ingwer
1 TL Kümmel
40 g BONA Pflanzenöl
1 l Gemüsebrühe
1 EL Zitronensaft
1 EL Zucker
Balsamico nach Belieben
Salz, Pfeffer
geriebenen Meerrettich