



Dauer: Mittel
Kategorie: Suppen
Saison: Herbst Winter
Für: 4 Personen
<b>Verfasst von:</b> Franziska Präauer

## Zutaten

1 GROSSE	Zwiebel
400 G	Rote Rüben frisch
2 EL	Rote-Bete-Pulver
2	Karotten
150 G	Kartoffeln
1 L	Gemüsesuppe
	Öl
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	

Salz

 Pfeffer
Schlagobers

## Zubereitung

- 1. Rote Rüben, Zwiebel und Karotten schälen und klein schneiden.
- 2. In einem Topf Öl erhitzen und das Gemüse darin für ca. 5 Minuten anbraten.
- 3. Anschließend die Gemüsesuppe und das Rote-Bete-Pulver dazugeben und aufkochen lassen.
- **4.** Nach ca. 45 Minuten die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5. Man kann sie auch noch verfeinern, indem man sie durch ein Sieb passiert und ein Obers-Häubchen draufgibt.