



ROTE-RÜBEN-APFEL-KREN-SUPPE

Zutaten:

1 TL Olivenöl, 1 kleine Zwiebel (fein gehackt),
40 dag kleine, junge rote Rüben (geschält und grob gewürfelt),
5 dag Karotten (geschält und grob gewürfelt), 5 dag Sellerie (geschält und grob gewürfelt), 1 TL Petersilie (gehackt),
1 EL Kümmel (gemahlen), $\frac{1}{2}$ l Rote-Rüben-Saft, $\frac{1}{2}$ l Gemüsesud,
1 säuerlicher Apfel (geviertelt und entkernt), 1 EL Apfelessig,
2 EL frisch geriebener Kren, Salz, schwarzer Pfeffer,
geriebenen Kren zum Garnieren

Zubereitung:

- Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel-, Rote-Rüben-, Karotten- und Selleriestücke zufügen und kurz anbraten
- Petersilie, Kümmel, Rote-Rüben-Saft und Gemüsesud begeben und zugedeckt weich kochen
- die Apfelstücke erst kurz vor Ende der Garzeit zufügen
- Suppe cremig pürieren, mit Essig, Kren, Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell noch mit Wasser bis zur gewünschten Konsistenz verdünnen
- kurz vor dem Servieren mit frisch geriebenem Kren garnieren

