



Empfehlung vom Hotel Gitschberg

## Cremesuppe von der Roten Beete

Schwierigkeit: leicht | Zeit: Zubereitung 10 Min., Kochzeit ca. 30-40 Min.



### Zutaten (4 Personen):

- 4 Rote Beete Rüben
- 1 Zwiebel
- Ca. 1-1,5l Gemüsebrühe
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 2-3 EL Marcarpone oder Cremefraiche oder Naturjoghurt
- 150-200 ml Sahne (oder Kokosmilch für Paleo | Clean eating konform)
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- Curcuma nach Belieben zum Würzen
- ½ Limette oder Zitrone



## Zubereitung

1. Zwiebel und Rote Beete schälen und würfeln.
2. Zwiebel in der Pfanne oder Suppentopf goldbraun andünsten, Olivenöl dazu geben, dann die Rote Beete und kurz anschwitzen – mit Röstaroma schmeckt ´s besser!
3. Mit Gemüsebrühe aufgießen und alles weich köcheln.
4. Sahne oder Kokosmilch und Butter dazu geben und fein pürieren.
5. Mit Salz, Pfeffer und anderen Gewürzen abschmecken.
6. Das Mascarpone cremig schlagen, etwas Sahne (Flüssigkeit) unterrühren bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird.
7. Mit einem Suppenlöffel eine Nocke schöpfen und diese vorsichtig auf die heiß servierte Suppe legen.

Sooooo lecker!

An Guad ´n!