

REZEPT

Rote-Bete-Süppchen mit Meerrettich

ZUTATEN

- ½ kg vorgekochte rote Beete
- 3 Stangen Sellerie
- 2 Möhren
- 1 l Gemüsebrühe oder Wasser
- 1 EL Apfelessig
- 3 EL Schamel Meerrettich Rachenputzer (oder mehr, je nach Geschmack)
- ½ TL Kreuzkümmel
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- Rapsöl

ZUBEREITUNG

Rote Bete schälen und würfeln. Um rote Finger zu vermeiden, unbedingt Einmal-Handschuhe tragen! Selleriestangen und Möhrenin Scheiben schneiden.

Gemüse im Öl andünsten, danach mit Gemüsebrühe ablöschen, 20-30 Minuten köcheln lassen, das weiche Gemüse danach mit dem Stabmixer pürieren.

Die Suppe mit dem Apfelessig und Schamel Meerrettich Rachenputzer abschmecken und würzen

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
