

Cremesuppe von Roter Beete

Meerrettichklößchen mit Sauerrahm abgerundet



Etwa
122 kcal
pro Portion



Zubereitung

Rote Beete Suppe:

Die Zwiebeln würfeln und in etwas Butter anschwitzen. Nun die geschälte und kleingeschnittene Rote Beete hinzugeben und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Das Ganze nun köcheln lassen, bis die Rote Beete gar ist. Nun die Suppe pürieren und mit Salz, Pfeffer und etwas Sauerrahm abschmecken. Eventuell die Suppe mit wenig Maisstärke abbinden! Zum Schluss die Suppe anrichten und die Milch mit dem restlichen Sauerrahm verrühren und als Faden über die Suppe ziehen.

Meerrettichklößchen:

Meerrettich schälen und fein raspeln. Mit dem Topfen und dem Ei zusammen etwas aufschlagen. Nun den Dinkelgrieß hinzugeben und mit etwas Salz abschmecken. Das Ganze etwas stehen und ziehen lassen. Anschließend Knödel formen und in kochendem Wasser garen. Nun die Knödel in der Suppe anrichten!

Zutaten für 4 Portionen

280 g Rote Beete
480 g Gemüsebrühe
80 g Zwiebeln
20 g Meerrettich
120 g Topfen mager
20 g Dinkelgrieß
1 Eigelb
30 g Sauerrahm
20 g Milch