Rezept

Rote-Bete-Orangen-Suppe

Ein Rezept von Rote-Bete-Orangen-Suppe, am 24.05.2025

Zutaten

300 g	Rote Beete (Folienpack)
	1/2 l Orangensaft
100 ml	Sherry (medium) nach Belieben
	1/4 TL Zimtpulver
	Salz
	Schnittlauch
200 g	gekochte Kartoffeln
200 ml	Brühe (Instant)
1 TL	gemahlener Ingwer
	1/4 TL Cayennepfeffer
4 TL	Crème fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Rote Beete, Kartoffeln und Orangensaft mit dem Pürierstab pürieren. Nach Belieben durch ein Sieb streichen. Die Suppe mit so viel Brühe auffüllen, dass sie ziemlich flüssig wird.

2. Suppe nach Belieben mit Sherry, Ingwer, Zimt, Cayennepfeffer und etwas Salz abschmecken.

3. In jede Portion 1 TL Crème fraîche spiralig einrühren. Mit einigen Schnittlauchstängeln dekorieren.