

Rezept

Rote-Bete-Orangen-Suppe

Ein Rezept von Rote-Bete-Orangen-Suppe, am 23.04.2024

Zutaten

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

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 spiralförmig einrühren. Mit einigen Schnittlauchstängeln dekorieren.