

Rezept

# Steckrübensuppe mit frischem Meerrettich

Ein Rezept von Steckrübensuppe mit frischem Meerrettich, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> Steckrüben	<b>2</b> Schalotten
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>2 EL</b> Butter
<b>1 l</b> Gemüsebrühe	<b>150 g</b> Crème fraîche
<b>2 TL</b> frisch gepresster Zitronensaft	Salz
<b>1 Stück</b> Meerrettich (etwa 2 cm)	<b>1 Kästchen</b> Gartenkresse

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

## Zubereitung

1. Die Steckrüben schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken.

---

2. Butter in einem Suppentopf schmelzen. Die Schalotten und den Knoblauch darin andünsten. Die Steckrüben dazugeben und kurz mitdünsten. Die Gemüsebrühe angießen und zum Kochen bringen. Die Suppe zugedeckt bei geringer Hitze etwa 15 Minuten sanft köcheln lassen, bis das Gemüse schön weich ist.

---

3. Die Suppe im Topf mit dem Pürierstab cremig-fein pürieren. Die Crème fraîche unterrühren und die Steckrübensuppe mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Die Suppe in tiefe Teller schöpfen. Das Meerrettichstück schälen und über die Suppe raspeln. Die Kresse vom Beet schneiden und aufstreuen.