

## Wärmende Rote-Bete Suppe



### Zutaten für 4 Personen

- 700 g Rote Bete, geschält  
(alternativ vorgekochte Rote Beete)
  - 300 g Möhren
  - 4 Kartoffeln, mittelgroß
  - 1 Zwiebel, mittelgroß
  - 2 EL Öl
  - 1 Liter Gemüsebrühe, bio
  - 1 EL Suppenjedöns**
  - 1 EL Bütterkes-Dip**
  - Pfeffer
  - Salz
- Zum garnieren:
- Geriebener Meerrettich
  - Gehackte Petersilie
  - Streublömkes**

### Zubereitung

Dat is also eine ganz tolle Suppe, nicht nur von der Farbe her.

Die macht richtig gute Laune und bringt dich gesund durch die Erkältungszeit, wenn es draußen so usselig ist.

Los geht's:

Rote Bete, Möhren und Kartoffeln in kleine Stückchen schneiden. Tu die vorher aber mal gut waschen.

Dann noch die Zwiebeln hacken und mit dem Öl im Suppentopf anbraten, bis die schön glasig sind.

Dann das ganze Gemüse-Gedöns dazu und alles ordentlich anschwitzen. Umrühren nicht vergessen.

Anschließend mit der Gemüsebrühe aufgießen und das Suppenjedöns und den Bütterkes-Dip dazugeben.

Jetzt 20 Minuten garen lassen und in der Zeit den Meerrettich fein reiben und wenn du noch Zeit hast, kannst du die Küche schon mal was aufräumen.

Nach 20 Minuten müsste die Suppe gar sein, optional kannst du die jetzt pürieren, aber nur wenn du magst oder nicht mehr so gut kauen kannst. Zum Schluss die hervorragende Suppe mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken. Dann in die Klömpkes füllen und mit dem frischem Meerrettich, der Petersilie und dem Streublömkes garnieren.

Fertig! Guten Appetit.