

## Rote-Bete-Suppe mit Garnelen



### Zutaten:

4 ST	Rote Bete (ca. 600 g)
2 ST	Möhren
2 ST	Kartoffeln
1 ST	Zwiebel
2 EI	Butter
3 TL	Gemüsebrühe
100 ml	Schlagsahne
20 g	frischer Meerrettich
1 EL	gehackte Dill
8 ST	Garnelen
4 ST	Spieße
	Salz, Cayennepfeffer

### Zubereitung:

Die Blätter und das Wurzelende der Roten Bete abschneiden. Bete schälen und würfeln. Möhren, Kartoffeln und Zwiebeln schälen, waschen und ebenfalls würfeln.

Butter in einem großen Topf schmelzen. Die geschnippten Zutaten dazugeben und 1 - 2 Minuten andünsten - dabei immer umrühren. Anschließend 1 l Wasser hinzugeben und aufkochen, die Gemüsebrühe einrühren und für ca. 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen (bis das Gemüse durch ist).

Das Gemüse in der Brühe fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

100 ml Sahne leicht anschlagen und den Meerrettich untermischen. Suppe mit Meerrettichsahne, Dill und gebratenen Garnelen spießen anrichten.

### Tipp

*Rote Bete färbt stark,*  
tragen Sie daher beim Zubereiten  
besser Einmalhandschuhe.