

# Rote-Bete-Orangen-Suppe

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

|                             |                   |               |
|-----------------------------|-------------------|---------------|
| 200 g vorgekochte Rote Bete | 2 Schalotten      | 1 Orange      |
| 2 EL Sahne                  | 250 ml Gemüsefond | 1 Ingwer      |
| 1 Bund glatte Petersilie    | Sonnenblumenöl    | Salz, Pfeffer |

Die Schalotten abziehen und klein schneiden. In einem großen Topf die Schalotten mit dem Öl anschwitzen.

Die Rote Bete in Würfel schneiden und in den Topf geben.

Die Orange halbieren und auspressen. Vom Ingwer ein Stück abschneiden und schälen.

Den frisch gepressten Orangensaft und den Fond zugeben und zehn Minuten garen. Anschließend die Sahne zufügen. Den Ingwer frisch in die Suppe reiben. Die Suppe nochmals aufkochen lassen und im Anschluss pürieren. Vor dem Servieren mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Petersilie hacken.

Die Suppe auf tiefen Tellern anrichten, mit der Petersilie garnieren und servieren.

Peggy Graff am 30. April 2015