

Steckrübensuppe

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Steckrübensuppe

1 Steckrübe
200 g Kartoffeln
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 Esslöffel Butter
700 ml Gemüsebrühe
150 ml Sahne
1 Msp. Cayenne-Pfeffer
1 Msp. Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Zum Servieren

1 Handvoll Gemüsechips
100 ml Crème fraîche
1 Esslöffel frische Kräuter

Besonderes Zubehör

Stabmixer

Hast du mal wieder richtig Lust auf eine **cremige Steckrübensuppe**? Dann bist wohl ein unheimlich großer Steckrüben-Fan! Die kühleren Tage klopfen an der Tür und dein Körper verlangt genau jetzt nach einer wärmenden Köstlichkeit. Zum Glück ist die Zubereitung

von Steckrübensuppe, Kürbissuppe, Kartoffelsuppe und Co. ein Kinderspiel. Du brauchst lediglich etwas frisches **Gemüse**, **Brühe**, **Sahne** und ein paar **Gewürze**. Und um den Seelenwärmer abzurunden, toppst du ihn mit einer Handvoll **Gemüsechips** und **Crème fraîche**.

- 1 -

Steckrübe und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.

- 2 -

Butter im großen Topf erhitzen. Gehackte Zwiebeln und Knoblauch in Butter andünsten.

- 3 -

Steckrüben- und Kartoffel-Würfel zu Zwiebeln und Knoblauch in den Topf geben und 10 Minuten dünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und zugedeckt 25 Minuten köcheln lassen.

- 4 -

Steckrübensuppe mit Stabmixer pürieren. Sahne unterrühren und nochmal kurz aufkochen lassen.

- 5 -

Cayenne-Pfeffer und Muskatnuss unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 6 -

Mit Crème fraîche, frischen Kräutern und Gemüsechips servieren.