

# Rote Bete Suppe mit Ingwer

## Zubereitung

### Zutaten für 10 Portionen

5 kg bio TK-Rote Bete

2 kg bio TK- Apfelwürfel 10mm

250 g bio TK-Zwiebel rot

bio TK-Ingwer

ca. 150 ml demeter TK-Zitronensaft

20 ml neutrales Öl

### Zubereitung

Rote TK-Zwiebelwürfel in einem Topf mit etwas neutralem Öl bei mittlerer Hitze leicht anbraten. TK-Rote Bete Würfel, TK-Apfelwürfel und TK-Ingwer hinzugeben und weitere 5 Minuten anbraten, stetig rühren und die Hitze erhöhen. Gemüsebrühe nach Belieben hinzufügen und 20 min köcheln lassen. Zitronenpüree antauen lassen und hinzugeben. Alles pürieren, bis die Konsistenz sämig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf dem Teller mit einem Löffel veganer Crème Fraîche-Alternative servieren.

Wareneinsatz pro Portion ca. 0,55 €