

Rote-Beete-Suppe

Zutaten

- 1 große Rote Beete
- 1,5 kg Kartoffeln
- 1 kg Möhren
- 2 bis 3 Zwiebeln
- 1 Sellerie
- 5 Zehen Knoblauch
- Olivenöl
- 2 Liter Brühe
- 5 Esslöffel Balsamico bianco
- 1 gehäufte Teelöffel Piment
- 2 Esslöffel Vollrohrzucker
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zwiebeln und Sellerie würfeln und in Olivenöl 30 Minuten schmoren – danach mit der Brühe ablöschen.

Rote Beete, Kartoffeln und Möhren würfeln. Alles 20 Minuten köcheln lassen. Knoblauch dazugeben und weiter köcheln lassen.

Mit Balsamico, Piment, Salz, Pfeffer und Vollrohrzucker abschmecken und stampfen – dabei großzügig mit Piment und Balsamico sein.