

# Karotten-Rote Rüben Suppe mit Zitronengras

Die Karotten-Rote Rüben Suppe mit Zitronengras ist eine etwas andere Suppe und dieses Rezept wird die Familie begeistern.

**Verfasser:** JOYA

**Arbeitszeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 30 min

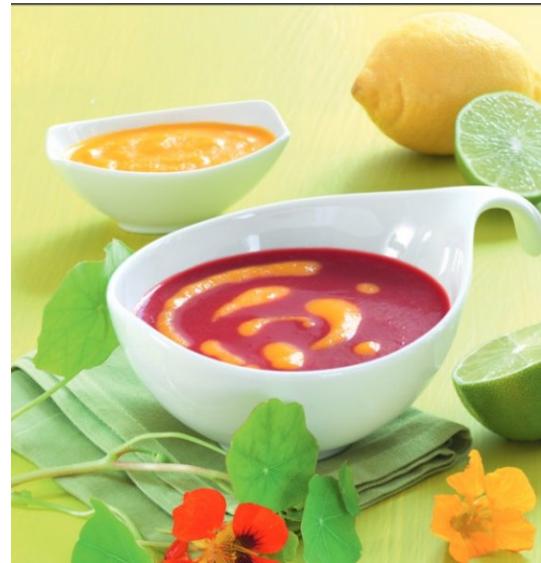


Foto: JOYA

## Zutaten

2 EL Öl
1 Stk. <a href="#">Zwiebel</a> (fein gehackt)
2 Stk. <a href="#">Knoblauchzehe</a> (fein gehackt)
0.5 TL Koriander
1 Prise Muskat
50 g Kartoffeln (mehlige und kleine Stücke)
200 g Rote Rüben (kleine Stücke)
300 g <a href="#">Karotten</a> (kleine Stücke)
1 Prise <a href="#">Salz</a>
1.20 l <a href="#">Gemüsesuppe</a>
1 Stk. Lorbeerblatt
0.25 Stk. Zitronen (die Schale davon)
1 Stängel Zitronengras (längs halbiert)
4 EL JOYA Finesse
2 EL Zitronensaft
1 Prise <a href="#">Pfeffer</a>

4 EL Petersilie (oder Koriander fein gehackt)

## Zubereitung

1. Öl in einem beschichteten Topf erhitzen. Zwiebeln darin bei milder Hitze zuerst weich dünsten, dann unter Rühren goldbraun braten. Knoblauch, Koriander und Muskat dazugeben, kurz anrösten.
2. Kartoffeln, Rote Rüben und Karotten untermischen. Leicht salzen, unter Rühren kurz anbraten. Mit Gemüsesuppe aufgießen, mit Lorbeer, Zitronenschale und Zitronengras würzen. Suppe zugedeckt 15 Minuten köcheln, bis das Wurzelgemüse weich mit Biss ist.
3. Lorbeer und Zitronengras aus der Suppe fischen. JOYA Finesse und Zitronensaft untermischen. Suppe mit dem Mixstab fein pürieren, unter Rühren kurz erhitzen, mit Petersilie bestreuen. Wenn Sie Appetit auf besonders viel Farbe haben, die Suppe mit orangefarbigen Kringeln garnieren.

## Tipp

Die Karotten-Rote Rüben Suppe mit Zitronengras noch mit einem Tupfer Schlagobers anrichten.