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

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 unterrühren. Suppe mit dem Mixstab fein pürieren, unter Rühren kurz erhitzen, mit Petersilie bestreuen. Wenn Sie Appetit auf besonders viel Farbe haben, die Suppe mit orangen Kringeln garnieren.

Tipp

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