

Rote Rübli Cremesüppchen

Zutaten:

- 1 Rote Beete
- 2 Kartoffeln
- 2 Möhren
- 1 Pastinake
- 1 Zwiebel
- Salz, Muskat, evtl. Kräuter

Zubereitung:

Das Gemüse waschen und grob zerkleinern.

Die Kartoffeln waschen, schälen, nochmals waschen und in große Würfel schneiden.

Das Gemüse mit Wasser oder Brühe ansetzen und 15 Minuten köcheln lassen.

Mit dem Stabmixer pürieren und mit den Gewürzen abschmecken.

Schon fertig!

