



## Rote Beete Suppe

### Zutaten:

600 g	Rote Beete
300 g	Möhren
2	Zwiebel
2 Eßl.	Öl
1 Prise	Kreuzkümmel
1 L	Gemüsebrühe
200 g	Sahne
125 ml	Milch
2 Eßl.	Butter
60 g	Hartweizengrieß
1	Ei
2 Eßl.	gehackte Petersilie

### Zubereitung:

- Rote Beete und Möhren Schälen und würfeln
- Zwiebel ebenfalls schneiden und mit Öl andünsten
- Gemüse andünsten mit Salz, Pfeffer und Honig und evtl. Kreuzkümmel würzen und mit Brühe ablöschen
- bei mittlerer Hitze 30 min. kochen lassen
- Milch Butter Salz und Muskat in der Zwischenzeit aufkochen lassen
- Grieß unter rühren zugeben und kräftig rühren bis sich ein Kloß bildet
- mit zwei Teelöffel Nockerl abstechen und in siedenden Salzwasser ca. 4 min gar ziehen lassen
- Rote Beete Suppe pürieren und mit Sahne abschmecken und mit Nockerl servieren