



Steckrübensuppe mit Pflaumen-Chutney



Für 3-4 Personen

- 1 Steckrübe ca. 500 g
- 2 mittelgroße Kartoffeln
- 1 größere Zwiebel
- 1,25 l Gemüsebrühe
- 2 EL Sahne
- Salz, Pfeffer, Ingwer und Chili
- Butter, Butterschmalz oder Öl zum Anbraten



- Die Steckrübe, die Kartoffeln und die Zwiebel schälen, würfeln und kurz in Fett andünsten.
- Alles mit der Brühe ablöschen und ca. 30 Minuten köcheln lassen bis alles weich ist.
- Das gekochte Gemüse pürieren.
- Die Sahne hinzugeben und alles mit Salz, Pfeffer und Ingwer (gerieben oder Pulver) abschmecken.
- Die Suppe auf einen Teller füllen und in die Mitte einen Teelöffel Chutney geben und mit ein bisschen Chili bestreuen.

Alternativ zum Chutney: Backpflaumen klein schneiden, in Wein/Essig und Zucker weich kochen und pikant würzen.

FruchtFein
- Westfälische Früchteküche -

www.fruchtfein.de

