Rote-Bete-Suppe

Zutaten für ca. 4 Portionen:

ca. 500 g Rote Bete
ca. 500 g Knollensellerie
150 g mehlig kochende Kartoffeln
1 Zwiebel
1 EL gehackte Walnüsse
Öl
2 EL Gemüsebrühe
brauner Zucker
Salz, Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Walnüsse in einer Pfanne leicht anrösten.
Zwiebel, Rote Bete, Sellerie und Kartoffeln schälen, waschen und würfeln.
Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Restliches Gemüse dazugeben und kurz mit andünsten. Mit ca. 1 TL Zucker bestreuen und alles kurz karamellisieren lassen.
Mit den Gewürzen abschmecken und und ca. 1 1/4 L Wasser ablöschen und die Gemüsebrühe einrühren und kurz aufkochen lassen.
Bei mittlere Hitze ca. 25 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen.
Dazu passen Croutons, Grießklößchen oder Weißbrot.