**Rote Bete Suppe mit Orange**



Zutaten für 4 Personen:

* 500g Packung vorgekochte rote Bete
* 200g Sellerie
* 300ml Wasser
* 1 Globus Gold Orange
* 1 Zwiebel
* 1 Zehe Knoblauch
* 100g Schmand
* Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln & Knoblauch in heißer Butter anbraten und den klein geschnittenen

Sellerie dazu geben. Anschließend die vorgekochte rote Bete mit Wasser und dem Saft einer Globus Gold Orange ca. 10 Minuten kochen. Danach nur noch pürieren & mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Nach Belieben den Schmand mit Chili würzen und auf die Suppe geben.

Guten Appetit