

**Rezept  
der Woche**

**BÜHLERHOF**

So schmeckt  
**BAYERN**



*Herbstliche Suppe*

*von der roten Beete mit Bio-Käsetortellini*

BÜHLERHOF

So schmeckt  
**BAYERN**



## Herbstliche Suppe von der roten Beete mit Bio-Käsetortellini

### Zutaten

800 g gekochte, vakuumierte Rote Beete	Kümmel
1 Zwiebel	200 g Sahne
2 EL Sahnemeerrettich	200 ml Weißwein
200 ml Brühe	100 ml Apfelsaft
1 Packung Bio-Käsetortellini	Salz
Butter	Pfeffer

### Zubereitung

In einem großen Topf die zerkleinerte Zwiebel in Butter zusammen mit der zerkleinerten Rote Beete langsam anschwitzen, mit etwas Weißwein und Apfelsaft ablöschen und einköcheln lassen.

Die Brühe mit Salz, Pfeffer und Kümmel hinzugeben und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen. Zum Abschluss die Sahne unterrühren und pürieren.

Die Bio-Käsetortellini im Salzwasser erhitzen und als Einlage verwenden. In einen Suppenteller ein paar Bio-Käsetortellini geben und dann erst die rote Beete Suppe darüber geben.

Dazu passt wunderbar ein Butterbrot und ein Glas Weißwein.

*Guten Appetit!*



Mit  
Bio-Käsetortellini  
von Bio Bühler