

# Rote Bete Suppe

## **Für 4 Personen**

1 EL Butter  
½ Zwiebel gehackt } Zwiebel in Butter glasig dünsten

250 Rote Bete, geschält, gewürfelt }  
½ Wasser } alles zugeben, ca. 20 Min  
½ TL Suppenwürze } köcheln lassen, pürieren,  
¼ TL Salz } abschmecken.  
1 Msp. Muskat }  
etwas Pfeffer }

2 EL saure Sahne } zum Anrichten, oder auch in Suppe gleich  
1 TL Dill } einrühren.