

Rauðrófusúpa (*aus Island*)

4 Rote Bete	etwa 20 Minuten kochen. Anschließend schälen und in Würfel schneiden.
450g Karotten	schälen und in Würfel schneiden.
1 Zwiebel,	
5 Frühlingszwiebeln	und
1 Stange Sellerie	klein schneiden.
3 Knoblauchzehen	pressen. Das Gemüse mit
1 Lorbeerblatt,	
2 EL Kümmel	und
3L Gemüsebrühe	aufkochen. Nach 20 Minuten die Rote Bete dazugeben und weitere 45 Minuten kochen lassen. Anschließend das Lorbeerblatt entfernen, mit
Salz und Pfeffer	würzen und pürieren.
Crema Vega	Die heiße Suppe mit je einem Kleks
<i>(oder Sojajoghurt)</i>	servieren.

Ergibt: Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 20-30 Minuten

Kochzeit: 1½ Stunden