

# ROTE BEETE SUPPE MIT CHAMPIGNONS

15 Personen

**Zutaten:**

- 2 kg Rote Beete
- 2 L Gemüsebrühe
- 5 Lorbeerblätter
- 4 Zehen Knoblauch
- 2 Kg frische Champignons
- Rapsöl
- Majoran und Rosmarin
- 100g Semmelbrösel
- Pfeffer

**So wird es gemacht:**

Rote Beete schälen, in Würfel schneiden und mit der Gemüsebrühe und den Lorbeerblättern im Topf aufkochen. Zugedeckt etwa 15 Minuten köcheln, bis die Rote Beete weich ist. Lorbeerblatt heraus nehmen, die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Pfeffer abschmecken.

Knoblauch schälen und fein hacken. Champignons putzen und schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, Champignons, Knoblauch und grob gehackten Majoran, sowie Rosmarin zugeben und garen. Vom Herd nehmen und Semmelbrösel unterrühren

Die Rote Beete Suppe mit den Champignons servieren.