



Rote Beete Apfelsuppe

Zeit: 30 Minuten Schwierigkeit: mittel



Zutaten (für 4 Personen)

- 50 g Butter
- 80 g Schalotten, in Ringe geschnitten
- 250 g Rote Beete, vorgegart, grob gewürfelt
- 250 g Äpfel, säuerlich, grob gewürfelt
- 50 ml Weißwein
- 1 L Wasser
- 2 Hühner- oder Gemüsesuppenwürfel für je 0,5 L
- 1/8 L Sahne
- 2 - 3 EL Oberskren, aus dem Glas
- Salz
- 4 Scheiben Toastbrot
- 100 ml Milch
- 2 Eier, verquirlt

- **50 g** [Alma Mozzarella gerieben](#)
- **2 EL** Butter
- $\frac{1}{4}$ **Bund** Petersilie, gehackt

Zubereitung

1. Die Schalotten in Butter glasig anschwitzen. Rote Beete- und Apfelwürfel dazu geben und ebenfalls anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Wasser, Suppenwürfel und Sahne dazu geben, einmal aufkochen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Suppe mixen und passieren. Mit Salz und Oberskren kräftig abschmecken.
2. Die Toastbrot Scheiben in Milch und anschließend in Ei wenden. Zwei der vier Scheiben mit Käse bestreuen, mit den restlichen Scheiben belegen und die Ränder leicht andrücken.
3. Die Pofesen in Butter langsam von beiden Seiten goldgelb braten. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und diagonal vierteln. Die Suppe anrichten und mit den Pofesen servieren.

Alma wünscht einen guten Appetit!