



# GÄRTNEREI FAMILIE KLAGES

Dorfstraße 1  
D-31311 Uetze/Katensen  
Telefon.: 051 73 - 2 44 94  
Telefax: 051 73 - 92 39 87

Alle von uns gehandelten Produkte  
entsprechen der EG BIO VO 834/2007.  
Internet: [www.familie-klages.de](http://www.familie-klages.de)  
E-Mail: [at.klages@t-online.de](mailto:at.klages@t-online.de)



## SUPPENREZEPTE

### Kurzrezept Kürbissuppe

Alle essbaren Kürbisse sind für Suppe verwendbar. Je nach Festigkeit des Fruchtfleisches und gewünschter Konsistenz der Suppe ist das zuzugebende Kochwasser zu bemessen und sind eventuell Kartoffeln mitzukochen.

### Unser schnelles Rezept:

Kürbis putzen, in Stücke schneiden und in einen Topf mit Salzwasser geben, etwas Porree und Sellerie dazu.

Das ganze gar kochen, mit einem Pürierstab zerkleinern, Sahne untermischen, mit Gewürzen abschmecken.

### Rote Bete Suppe

Rote Bete und Kartoffeln schälen und klein schneiden, Zwiebeln pellen und schneiden.

Alles in einen Topf mit Wasser geben, mit Gemüsebrühe oder Salz würzen und gar kochen. Nach dem Pürieren gut pfeffern und nach Belieben Sahne oder Schmand zugeben.

(Garzeit vor allem abhängig von Größe der Rote Bete)

Rote Bete, Kartoffeln und Zwiebeln etwa im Verhältnis 2:1:0,25 (z.B. 1 kg Rote Bete, 500 g Kartoffeln und 125 g Zwiebeln)

