



## Püreesuppe von Erdlingen mit Wachtelspiegelei

### Zutaten für vier Personen

120 g Steckrüben  
120 g Karotten  
120 g Petersilienwurzel  
120 g Pastinaken  
140 g Kartoffeln  
½ Knolle Fenchel  
80 g Zwiebeln  
1 kleine Rote Bete (gegart)  
1 ½ EL Olivenöl  
700 ml Gemüsebrühe  
125 ml Sahne  
1 EL Meerrettich  
4 Wachteleier  
Muskat  
Salz, Pfeffer  
4 Kerbelsträußchen

### Zubereitung (circa 20 Minuten)

Steckrüben, Karotten, Petersilienwurzel, Pastinaken und Kartoffeln schälen und fein würfeln. Fenchel klein würfeln. Zwiebel schälen und fein würfeln, Rote Bete ebenfalls fein würfeln.

Alle Gemüsewürfel mit Zwiebeln (außer Rote Bete) im Topf in heißem Olivenöl angehen lassen. Mit Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen und weich kochen. Mit Mixstab fein pürieren, Sahne zufügen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Gut verrühren, frisch geriebenen Meerrettich zugeben und kurz ziehen lassen. Wachteleier mit kleinem Sägemesser etwas einritzen. In heißem Olivenöl Spiegeleier davon braten. Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit Rote Bete-Würfel bestreuen, Wachtelspiegeleier darauf setzen und mit Kerbelsträußchen garnieren.

**Dieses Gericht ist glutenfrei.**

### Nährwert pro Portion

293 kcal – 21 g Fett - 9 g Eiweiß – 17 g Kohlenhydrate – 1 BE