

Heute mal bunt:

Regines Estutsoalswäreesmarmeladeistaberrotebeetesuppe

Ihr benötigt:

Als allererstes einmal ein paar Lehrer, die übereinstimmend zu Protokoll geben, rote Beete zu hassen.

Des Weiteren:

Einen großen Ikea-Topf

1 rote Beete (frisch)

Einige Topinambur-Knollen

1 Zwiebel

Danis Spezialgemüsebrühe speziell für Regine (alternativ: Gemüsebrühe halt)

Kartoffeln, bis der Topf voll ist

Salz, Pfeffer, Kräutersalz

Sojagranulat oder Mühlenhack

Gemüse putzen, schneiden, kochen.

Pürieren.

Sojagranulat in Gemüsebrühe einweichen, abtropfen, mit Salz, Pfeffer, Senf, Sojasauce, womit auch immer Ihr sonst noch möchtet würzen, anbraten, in die Suppe geben.

Mit Brot, Klecks und Zimmerpflanze servieren.

Mit dem Gericht lassen sich hervorragend Kollegen erschrecken. Aber weil alle höflich sind, traute sich niemand, die Köchin zu enttäuschen. - Das war auch klug, die Suppe war lecker und der Topf war leer (es war nämlich DOCH nur der KLEINE!)