

Rüebli-suppe mit Ingwer

4-Personen

Zutaten:

| | | |
|-------|---|-----------------------|
| 6-7 | - | dl Gemüsebouillon |
| 1 | - | Schalotte |
| 800 | - | gr Rüebli (Karotten) |
| 2 | - | dl Rahm |
| 1 | - | Knoblauchzehe |
| 1 | - | Kartoffel |
| 1 | - | EL Butter |
| 1 | - | Zitrone |
| 1 | - | TL frischer Ingwer |
| 1 | - | TL Curry |
| 1 | - | Bund Schnittlauch |
| etwas | - | Salz |
| etwas | - | Pfeffer aus der Mühle |

Zubereitung:

Rüebli, Kartoffel, Schalotte und Knoblauch schälen.

Schalotte und Knoblauch fein hacken und in der Butter glasig dünsten.

Rüebli und Kartoffel in Scheiben schneiden, dazugeben - ebenso die Gemüsebouillon.

Zugedeckt weich kochen, dann mit dem Mixer pürieren.

Den Ingwer fein raffeln, Zitrone mit einem Sparschäler die halbe Rinde schälen und ganz fein hacken.

Zur pürierten Suppe zugeben - mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Rahm steif schlagen und die Hälfte darunterziehen.

Suppe in vorgewärmte Suppentassen oder Teller anrichten und mit dem restlichen Schlagrahm und dem fein geschnittenen Schnittlauch garnieren.