

Weißer Rübchensuppe

Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsesfond	500 ml
Sauerrahm / saure Sahne	60 g
Schnittlauch	Etwas / nach Bedarf
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Rüben	250 g

Zubereitung:

Die weißen Rübchen schälen, würfeln und in der Gemüsesuppe weich kochen. Sauerrahm zugeben und alles pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit Schnittlauch bestreut servieren. TIPP: Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1172-Weisse-Ruebchensuppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at