

# 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](http://www.koch-idee.at)