

Rüebli-Capuccio

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1/2 EL	Butter
1	Zwiebel, fein gehackt
400 g	Rüebli, in kleinen Stücken
1 TL	Salz
6 dl	Wasser
1/2 dl	trockener weisser Vermouth (z.B. Noilly Prat)
1	Zweiglein Dill
1 EL	trockener weisser Vermouth (z.B. Noilly Prat)
	Salz
	Pfeffer
150 g	griechisches Joghurt nature
1 dl	Milch
2 TL	Dill, fein gehackt



Zubereitung:

Butter warm werden lassen. Zwiebel andämpfen, Rüebli kurz mitdämpfen, salzen. Wasser und Vermouth dazu giessen, aufkochen, Dill begeben.

Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. köcheln. Dill herausnehmen, Suppe pürieren, in die Pfanne zurückgiessen.

Vermouth begeben, Suppe nur noch heiss werden lassen, würzen.

Joghurt, Milch und Dill in einem Messbecher mit dem Stabmixer aufschäumen.

Tipps:

Suppe in vorgewärmte Gläsli verteilen, Joghurt-Dillschaum darauf anrichten.