

Rüebli-suppe

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

500 g Rüebli
1 Kartoffel (mehlig kochend)
1 EL Butter
1 L Bouillon
1 dl Rahm
Schnittlauch
Petersilie



Zubereitung:

Rüebli und Kartoffel rüsten, in Würfel schneiden, in Butter andünsten und mit Bouillon bei mittlerer Hitze köcheln lassen bis das Gemüse weich ist.

Alles fein pürieren, den Rahm dazugeben, abschmecken und mit dem feingeschnittenen Schnittlauch und der Petersilie vor dem Servieren bestreuen.