



SUPPE ZUM TEILEN. Für das Recht auf Nahrung.



BROT FÜR ALLE FASTENOPFER
In Zusammenarbeit mit «Partner sein»

Rüebli-suppe

Rezept für 1 Liter Suppe

- 10 g Butter
- 80 g Zwiebeln fein gewürfelt
- 20 g Knoblauch gehackt
- 300 g Rüebli
- 7 dl Foodoo Gemüsebouillonpaste
(Ersatzweise konventionelle beliebige Paste verwenden)
- 20 g Vollrahm zum verfeinern
- 1 x Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Karotten schälen und grob zerkleinern.
Butter in eine hohe Pfanne geben und erhitzen.
Zwiebeln und Knoblauch andünsten.
Karotten beifügen und mit den 7 dl Gemüsebouillon auffüllen.
Suppe einmal aufkochen.
Hitze reduzieren und ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen.
Anschliessend mit einem Pürierstab fein pürieren.
Mit Rahm verfeinern.
Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

*Mit kulinarischen Grüssen
Mirko Buri*