

Startseite > Rezeptsuche

HASELNUSSUPPE MIT ROTEN ZWIEBELN UND RÜEBLI

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

1 Rüebli, ca. 100 g, gerüstet, in
Scheiben geschnitten
1 rote Zwiebel, gerüstet, in Stücke
geschnitten
2 EL Butter
3 EL gemahlene Haselnüsse
2 EL Griess
ca. 6 dl Gemüsebouillon
1 dl Rahm
einige Tropfen Haselnussöl zum
Verfeinern, nach Belieben
Salz
Pfeffer aus der Mühle



ZUBEREITUNG

1 EL Haselnüsse, gehackt, zum Garnieren

1 Gemüse in der Butter andämpfen. Haselnüsse und Griess beifügen, kurz mitrösten. Mit der Bouillon ablöschen. Zugedeckt 15-20 Minuten weich kochen.

2 Alles fein pürieren. Rahm beifügen, erhitzen und würzen. Die Suppe in vorgewärmte Schalen verteilen, garnieren.

©2007 LE MENU