

Gut und günstig

Kalte Sauerrahm-Rucola-Suppe

Für 4 Personen,

Ca. Fr. 5.90



120 g Rucola gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Einige Blättchen für die Garnitur beiseitestellen. Rest mit 1 kleinen Knoblauchzehe grob hacken.

Ca. Fr. 2.50



Rucola und Knoblauch in 2 dl Bouillon aufkochen. Die Masse pürieren, dabei 3 EL Olivenöl langsam begeben. Mit Salz würzen. Suppenbasis im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe anrichten und mit Rucola garnieren.

Ca. Fr. -.70



Zum Servieren 250 g Crème fraîche unter die Suppenbasis rühren.

Ca. Fr. 2.70

Tipp: Das Olivenölgebäck Schwiagemutterzungen oder Grissini dazu servieren.

Die Preise können regional variieren.