

**KALTE SAUERRAHM-RUCOLA-SUPPE****Vorspeise für 4 Personen**

**Zubereitungszeit:** ca. 25 Min.+  
auskühlen lassen

**Aufwand:** einfach

**Zutaten:**

1 kleine Knoblauchzehe  
120 g Rucola  
2 dl Gemüsebouillon  
250 g Crème fraîche  
3 EL Olivenöl  
Salz  
Schwiegermutterzungen aus dem  
Delikatessgeschäft oder Grissini  
weisser Pfeffer aus der Mühle

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

**1** Rucola gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Einige Blättchen für die Garnitur beiseite legen. Rest mit dem Knoblauch grob hacken. In der Bouillon aufkochen. Masse pürieren, dabei das Olivenöl langsam begeben. Mit Salz würzen. Suppenbasis im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen.

**2** Zum Servieren Crème fraîche unter die Suppenbasis rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe anrichten und mit Rucola garnieren. Schwiegermutterzungen oder Grissini dazuservieren.

Veröffentlicht in Ausgabe 07/2006 auf Seite 17

**Nährwerte**

**Kalorien:** 1350 kJ / 330 Kcal  
**Fett:** 32 g

**Eiweiss:** 3 g  
**Kohlenhydrate:** 6 g

**Ihre Optionen zu diesem Rezept**

Exklusiv für Abonnenten

[Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

[In den Einkaufszettel](#)  
 [Einkaufszettel drucken](#)  
 [Rezept drucken](#)  
 [Rezept verschicken](#)