

Rüebli-Erdnuss-Suppe mit Schinken-Lollipops

Zutaten

Hauptspeise
Für 4 Personen

Lollipops

1/2 ausgewallter Blätterteig
(ca. 21 × 25 cm)
1 EL Senf
3 Tranchen Schinken (ca. 80 g)
20 Holzspiesschen

Suppe

1/2 EL Butter
1 Zwiebel, grob gehackt
600 g Rüebli, in ca. 5 mm dicken
Scheiben
7 dl Gemüsebouillon
2 EL Erdnussbutter
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

3 EL Jogurt nature
3/4 TL Senf
1 EL gesalzene Erdnüsse, grob
gehackt



Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.
Backen: ca. 12 Min.

Energiewert/Person

ca. 1397 kJ/333 kcal

Mein Einkauf

- 1/2 ausgewallter Blätterteig
(ca. 21 × 25 cm)
- 3 Tranchen Schinken
(ca. 80 g)
- 20 Holzspiesschen
- 600 g Rüebli
- 2 EL Erdnussbutter
- 3 EL Jogurt nature
- 1 EL gesalzene Erdnüsse

Im Vorrat

- Senf
- Butter
- Zwiebel
- Gemüsebouillon
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Lollipops: Teig mit Senf bestreichen, mit Schinken belegen, von der Breitseite her aufrollen, ca. 15 Min. kühl stellen. Teig in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, an die Spiesschen stecken.

Backen: ca. 12 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen.

Suppe: Butter erwärmen, Zwiebel und Rüebli ca. 5 Min. andämpfen, Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Erdnussbutter begeben, pürieren, würzen. Suppe anrichten, Jogurt und Senf verrühren, darauf verteilen, Erdnüsse darüberstreuen. Lollipops zur Suppe servieren.

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezepte