



Rüebli-Ingwer-Suppe

Für 6 Personen

Ca. 2 cm frische Ingwerwurzel
500 g Rüebli (Karotten)
1 Kartoffel
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
6 dl Gemüsebouillon
2 dl Rahm oder Kokosmilch
1 Bund Peterli (Petersilie) oder Koriander
Salz, Pfeffer, 1 Prise Chili-Pulver

Rüebli und Kartoffel schälen, in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken.
In einer Pfanne mit dem Olivenöl andünsten. Bouillon begeben, Gemüse weich kochen.
Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren, bei Bedarf nochmals etwas Bouillon dazugeben.
Ingwer geschält und fein gehackt durch die Knoblauchpresse drücken und zur Suppe geben.
Rahm dazugeben und unter rühren nochmals kurz aufkochen.
Mit den Gewürzen abschmecken.
Anrichten und mit den Kräuterblätter garnieren.