

Rüebli-Ingwer-Suppe auf Rahmglace



Zutaten: 4 Personen

600 g Rüebli, in Scheiben

1 Zwiebel, gehackt

1 EL Butter

6 dl Gemüsebouillon

1 TL frischer Ingwer, fein gerieben

1 unbehandelte zitrone, abgeriebene Schale

1 TL Zitronensaft

Salz, Pfeffer nach Bedarf

1.2 dl Rahm, steif geschlagen

1 Kugel Rahmglace

1 Rüebli, mit dem Sparschäler in dünne Streifen geschnitten, blanchiert

Zubereitung:

Rüebli und Zwiebel in der warmen Butter andämpfen, Bouillon dazugiessen, zugedeckt weich kochen.

Suppe fein Pürieren, Ingwer, Zitronenschale und -saft darunter mischen, würzen. Schlagrahm sorgfältig darunter ziehen, 1 Kugel Rahmglace ausstechen und in einen Teller anrichten, mit den Rübli-Ingwer-Suppe vorsichtig rundherum giessen.