

Rüebli-Orangen-Suppe



600 g Rüebli

Waschen und in dünne Scheiben schneiden.

1 grosse Zwiebel
1 TL Rapsöl

Schälen und in kleine Würfel schneiden.
Zwiebeln in heissem Öl glasig andünsten, Rüebli untermischen und 2-3 Min. dünsten.

7 dl Gemüsebouillon

Ablöschen, aufkochen und bei schwacher Hitze etwa 15 Min. garen, Suppe pürieren.

1 Orange, Schale
1 dl Orangensaft (2 Orangen)

Waschen und Schale abreiben, Saft auspressen, Saft und Schale in die Suppe geben, unterrühren und erwärmen.

Salz, Cayennepfeffer

Suppe abschmecken.

50 g Kürbis- oder Sonnenblumenkerne

Ohne Fett in einer Pfanne rösten.

4 EL Rahm

Vor dem Servieren unterrühren und mit den Kernen garnieren.