

# Rüebli-Ingwer-Suppe

## Zutaten

600 g	Rüebli, in Scheibchen
1	Schalotte, gehackt
1 EL	Butter
6 dl	Gemüsebouillon
1 TL	frischer Ingwer, fein gerieben
1	Zitrone, abgeriebene Schale
1 TL	Zitronensaft
	Salz, nach Bedarf
	Pfeffer, nach Bedarf
1.8 dl	Rahm, steif geschlagen
1	Rüebli, mit dem Sparschäler in dünne Streifen geschnitten, blanchiert
	Kerbelblättchen für die Garnitur

## Zubereitung

- Rüebli und Schalotte in der warmen Butter andämpfen, Bouillon dazugiessen, zugedeckt weich kochen.
- Suppe fein pürieren.
- Ingwer, Zitronenschale und -saft darunter mischen, würzen.
- Zwei Drittel des Schlagrahms sorgfältig darunter ziehen, anrichten.
- Mit dem restlichen Rahm, den Rüeblilocken und dem Kerbel garnieren.

