



Gemüsesuppe

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	25 Min.
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

mit geröstetem Wurzelgemüse

Wurzelgemüse

600 g Wurzelgemüse (z. B.
Rote Rübe, Karotten, Sellerie
oder Topinambur)

2 Schalotten

Suppe

800 ml Wasser

100 g Butter

100 g Crème fraîche

100 ml Schlagobers

1 EL Salz

etwas Pfeffer

etwas Zitronensaft

Anrichten

einige essbare Blüten

etwas schwarzer Sesam

etwas Olivenöl

Wurzelgemüse





Garraum mit Heißluft mit Beschwaden auf 230 °C vorheizen.

Gemüse putzen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Schalotten schälen und vierteln. Zusammen auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech geben und auf der mittleren Auflage 25 Minuten rösten.

Suppe

Alle Zutaten bis einschließlich Salz in einem Topf aufkochen und mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Wurzelgemüse begeben und zu einer cremigen Suppe pürieren.

Anrichten

Suppe in tiefe Teller verteilen, mit essbaren Blüten, schwarzem Sesam oder Olivenöl dekorieren.

Garschritte

Garraum auf 230 °C mit Heißluft mit Beschwaden (vor)heizen

Vorheizen beendet. Gargut einschieben.

Heißluft mit Beschwaden 230 °C während 25 Min.

Tipps

Wurzelgemüse nach Belieben durch Kürbis ersetzen.

Zubehör

Kuchenblech

Stabmixer

