Gemüsesuppe

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	15 Min.
Portionen	4
Gerät	CombiSteamer V6000 PowerSteam ab 2022

mit geröstetem Wurzelgemüse

Wurzelgemüse

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

2 Schalotten

Suppe

800 ml Wasser

100 g Butter

100 g Crème fraîche

100 ml Rahm

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 eine Glasschale geben und mit PowerHeißluft mit Beschwaden 15 Minuten lang rösten.

Suppe

Alle Zutaten bis einschließlich dem Salz in einer Pfanne aufkochen und mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Wurzelgemüse beigeben 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

Gargut einschieben.

PowerHeissluft mit Beschwaden 230 °C während 15 Min.

Tipps

Wurzelgemüse nach Belieben durch Kürbis ersetzen.

Zubehör

Glasschale gehärtet

Stabmixer

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	05.09.2023