



# 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. Rande, Rüebli, 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 rüsten 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 und mit Salz in einer Pfanne 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

