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 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

Vorheizen beendet. Gargut einschieben.

Heissluft mit Beschwaden 230 °C während 25 Min.

Tipps

Wurzelgemüse nach Belieben durch Kürbis ersetzen.

Zubehör

Kuchenblech

Stabmixer

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022