



# 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 Bete, Karotten, Sellerie  
oder Topinambur)

2 Schalotten

## Suppe

---

800 ml Wasser

100 g Butter

100 g Crème fraîche

100 ml Sahne

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 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**

**Gargut einschieben.**

**PowerHeißluft mit Beschwaden 230 °C während 15 Min.**

## Tipps

---

Wurzelgemüse nach Belieben durch Kürbis ersetzen.

## Zubehör

---

Glasschale gehärtet

Stabmixer

