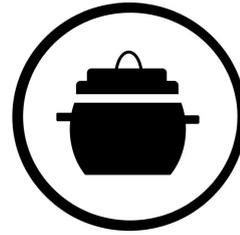


Rüebli Suppe mit Amaretto



Vorbereitung
20 Minuten



Vegetarisch



Vegan*



Laktose*
frei



Thermomix®
geeignetes Rezept

4 Portionen

600g Rüebli
Olivenöl

Karotten waschen und in Stücke schneiden. In einer Pfanne im Olivenöl die Karottenstücke glasig anschwitzen oder im Thermomix für 3 Minuten bei 120°C auf Stufe 2 anschwitzen.

1dl Amaretto
8dl Bouillon

Mit Amaretto ablöschen und die Bouillon dazugeben. Die Karotten 40 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Den Deckel dabei auf dem Topf lassen oder im Thermomix 40 Minuten bei 90°C auf Stufe 2 kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und pürieren oder im Thermomix 10 Sekunden auf Stufe 10.

Salz und Pfeffer

4EL Frischkäse*
½ dl Amaretto

In heissen Tellern anrichten. In die Mitte eine Kugel Frischkäse platzieren, Amaretto darüber giessen und geniessen.

*Damit du das Gericht vegan und/oder laktosefrei geniessen kannst, kannst du hier gerne ein veganes und/oder laktosefreies Produkt verwenden.

