AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	45 Min.	ganzjährig	international

RÜEBLISUPPE MIT ORANGENSAFT

Rezept: Tine Giacobbo. Suppenkochbuch. echtzeit 2014 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die Kombination von Karotten, Orangen und Ingwer ist raffiniert. Die gerösteten Haselnüsse werten die Suppe optisch und geschmacklich zusätzlich auf.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

50 g	Bratbutter	2	Orangen, Zesten und Saft
800 g	Karotten, klein geschnitten	1 Schuss	Zitrone, Saft
1	Zwiebel, gehackt	2 Msp	Ingwer, fein gehackt
4 dl	Wasser	20	Haselnüsse
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Rüebli mit der Röstiraffel reiben. Zwiebel hacken.
2. Rüebli und Zwiebel mit Bratbutter dünsten. Mit Wasser ablöschen. Suppe zugedeckt einige Min. köcheln lassen.
3. Orangenschale fein abreiben, beiseite legen. Orangen auspressen, etwas Ingwer fein hacken und in die köchelnde Pfanne geben.
4. Pro Person einige Haselnüsse hacken und in einer grossen Pfanne trocken rösten.
5. Suppe pürieren. Etwas geriebene Orangenschale beigeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Teller mit den gerösteten Haselnüssen garnieren.