

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Mediterrane Steckrübensuppe

Zutaten: 1 große Steckrübe, 2 Zweige Zitronenthymian (alternativ getr. Thymian und etwas Zitronensaft oder -schale), Salz, 750 ml Gemüsebrühe, 200 ml Sahne, 250 ml Orangensaft, 4 EL. Crème fraiche, Basilikumblätter, nach Geschmack etwas Kümmel

Zubereitung: Steckrübe schälen, in grobe Würfel schneiden. Mit Thymian und Salz in Gemüsebrühe garen.

Anschließend pürieren, mit Sahne und Orangensaft verfeinern. In Suppentassen oder Tellern anrichten und mit einem Klecks Crème fraiche und einem Basilikumblatt garnieren. Nach Geschmack Kümmelkörner daraufgeben.

Tipp:

Reichen Sie zur Suppe frisches Ciabattabrot.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team
www.gemuese-bringts.com