



## beleaf Rüebli Ingwer Suppe



Rezept für 10 Stück, Schale von ca. 3 dl  
Zubereitungszeit: 30 Min.

### Zutaten

Etwas	pflanzliches Öl / Fett
100 g	Zwiebeln, gehackt
1.8 Kg	Rüebli, geschält, in Stücken
50 g	Ingwer geschält, in Scheiben
2 Lt	Gemüsebouillon
5 dl	beleaf Kochrahm Alternative
2 dl	Orangensaft

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Toppings wie beleaf Kochrahm oder Schlagrahm Alternative, Gemüse Chips oder geröstete Nüsse und Kerne

## Zubereitung

---

1. Pflanzliches Öl in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel, Rübli und Ingwer begeben, ca. 5 Min. andämpfen.
2. Bouillon dazu giessen, aufkochen. Hitze reduzieren, Suppe ca. 10 Min. köcheln, fein pürieren.
3. Orangensaft begeben und mitpürieren, erneut erhitzen, die Kochrahm Alternative begeben und würzen.
4. In Schalen anrichten, mit beleaf Kochrahm oder Schlagrahm Alternative und nach Belieben z.B. mit Gemüse Chip oder gerösteten Nüssen / Kernen garnieren, sofort servieren oder im Topf lassen und die Toppings zum selber Schöpfen danebenstellen.

