

# Rüebli-suppe

swissmilk

## Zutaten

4 Portionen

600 g Rüebli, in Stücken

Butter zum Dünsten

1 l Bouillon

Salz

Pfeffer

1,5 dl Rahm



## Zubereitung

Zubereiten: 15min

Kochen / Backen: 15min

Auf dem Tisch in: 30min

1. Rüebli in der Butter andünsten. Mit Bouillon ablöschen, würzen. Bei kleiner Hitze 15–20 Minuten weich kochen. Pürieren und mit Rahm verfeinern.
2. Suppe anrichten. Mit Toppings nach Wahl garnieren.

Pflanzenbasierte Ernährung? Im Interview verrät die Ernährungsberaterin, was sie davon hält.

---

1 Portion enthält: Energie: 611kJ / 146kcal, Fett: 10g, Kohlenhydrate: 12g, Eiweiss: 2g