

Rüebli-Erdnuss-Suppe

von Remo Birrer

Mengen für 10 Personen

Quelle: Coop Magazin

Tags: Einfach, schnell

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.0 EL Butter	Butter erwärmen
180 g Zwiebel	grob gehackt
1.2 kg Rüebli	in ca. 5 mm dicken Scheiben Zwiebeln und Rüebli ca. 5min andämpfen
6 cl Erdnussöl	Achtung: Erdnussbutter, nicht Erdnussö!!!
1.4 Liter Bouillon (flüssig)	Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 min weich köcheln.
90 g Jogurt	*Jogurt nature* Suppe anrichten
7.5 g Senf	Jogurt und Senf verrühren, auf Suppe verteilen
20 g Erdnüsse (gesalzen)	grob gehackt Erdnüsse darüberstreuen