

Rüebli-Ingwer-Suppe mit Kurkuma

von Madeleine Kindermann

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Cayenne Pfeffer

4 cl Olivenöl	1EL ca. 15ml
200 g Zwiebel	fein haken
4.0 Stück Knoblauchzehen	1 Stück = 1 Zehen
4.0 g Kurkuma	1 TL ca. 1g
150 g Ingwer	geschält, fein gerieben
750 g Rüebli	waschen, schälen, in Rädli schneiden, bereitstellen
4.0 Stück Bouillonwürfel	1 Würfel 500ml Bouillon dazu giessen, 10 – 15 min weich köcheln, im Mixer pürieren, in die Pfanne zurück geben
1.0 dl Kokosmilch	
15 g Sesamsamen	1TL ca. 3g