

# Suppenkasper

von marta ostertag

Mengen für 10 Personen

250 g Rüebli	
10 g Butter	
500 g Erbsen	
800 g Mais	
10 g Tomatenpuree	
370 g Pastateig	Krawättli
5.0 g Bouillion	
3.7 Liter Wasser	
50 g Petersilie, frische	
0.75 g Pfeffer	

Rüebli quer halbieren, längs in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Mit einem kleinen Guetzliausstecher Formen aus den Rüebli-scheiben ausstechen oder in Stängeli schneiden.

Butter warm werden lassen. Rüebli, Erbsli, Mais und Tomatenpüree begeben, andämpfen. Teigwaren und Bouillonpulver begeben.

Wasser dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln. Suppe würzen, Petersilie mit einer Schere darüber schneiden.

Mit einem grossen Ausstecher z. B. Blumen aus den Toastbrot-scheiben stechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ca. 4 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens rösten, zur Suppe servieren.