



Suppenkasper

von marta ostertag

Mengen für 100 Personen

2.5 kg Rüebli	
100 g Butter	
5 kg Erbsen	
8 kg Mais	
100 g Tomatenpuree	
3.7 kg Pastateig	Krawättli
50 g Bouillion	
37 Liter Wasser	
500 g Petersilie, frische	
7.5 g Pfeffer	

Rüebli quer halbieren, längs in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Mit einem kleinen Guetzeliausstecher 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 Toastbrotscheiben stechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ca. 4 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens rösten, zur Suppe servieren.