Anzahl:	8 Personen
Rezeptgruppe:	Suppen
Saison:	Sommer

Rüebli-Champagner-Suppe

Zutaten

8 Personen

Suppe

1 EL	Butter
1	Zwiebel, fein gehackt
1	Knoblauchzehe, in feinen Scheibchen
600 g	Rüebli, in ca. 1 cm grossen Stücken
8 dl	Gemüsebouillon
2 dl	Champagner
2 dl	Rahm, flaumig geschlagen
	Salz, Pfeffer
	Dill getrocknet

Zubereitung

Suppe
Butter in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel und Knoblauch beigeben, ca. 2 Min. andämpfen. Rüebli beigeben, ca. 4 Min. mitdämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 30 Min. weich köcheln. Suppe pürieren, Champagner mit der Hälfte des Rahms beigeben, verrühren, würzen.

Anrichten
Suppe in tiefen Suppentellern anrichten, restlichen Schlagrahm mit dem Dill auf der Suppe verteilen.