# Rucolaschaumsuppe

Die Rucolaschaumsuppe mit Schlagobers schmeckt besonders fein und cremig. Ein außergewöhnliches und zugleich köstliches Rezept für eine gesunde Cremesuppe.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 20 g | Butter |
| 1 EL | Mehl |
| 750 ml | Wasser |
| 150 g | Rucola |
| 150 ml | Schlagobers |
| | Suppenwürze |
| | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für die **Rucolaschaumsuppe** die Zwiebel schälen und in kleine Würfel hacken. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten. Mehl hinzugeben und mit Wasser aufgießen. Mit Suppenwürze und Pfeffer würzen und zirka 5 Minuten kochen lassen.

2. Den Rucola waschen, fein schneiden und zur Suppe geben. Weitere 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

3. Den Schlagobers halb steif schlagen.

4. Die Rucolasuppe mit einem Mixstab pürieren. Den Schlagobers einrühren und noch kurz pürieren bis die Suppe schaumig wird. Nochmals abschmecken und servieren.

## Tipp

Zur Rucolaschaumsuppe passen hervorragend Croutons aus gerösteten Semmelwürfel und gehackten Walnüssen.