

Rucolaschaumsuppe

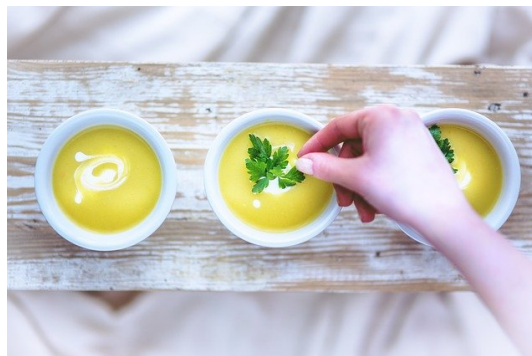
Die Rucolaschaumsuppe mit Schlagobers schmeckt besonders fein und cremig. Ein außergewöhnliches und zugleich köstliches Rezept für eine gesunde Cremesuppe.

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.