

## Leckere Rezepte von Roman



Kronberger Elterninitiative Kinderhaus e.V.

### Steckrübensahnesüppchen mit Kurkuma

Rezept für 4 - 6 Personen

#### Zutaten

##### Zucchini im Käse-Backteig

- 2 mittelgroße Zwiebeln oder Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 mittelgroße Steckrübe
- 1 mittelgroße Möhre
- 2 mittelgroße Kartoffeln
- 1 Stück Petersilienwurzel
- Zum Servieren rosa Pfefferbeeren und dunkle Balsamicocreme, Korianderblätter
- 1 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 600 ml Gemüsefond
- 200 ml Kochsahne
- 1 kleines Stück frische Kurkumawurzel
- frisch geriebene Muskatnuss

#### Zubereitung

##### Zucchini im Käse-Backteig

- Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln.
- Steckrüben waschen, schälen und klein würfeln.
- Das restliche Gemüse waschen, schälen und klein würfeln.
- Sonnenblumenöl erhitzen.
- Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen und glasig werden lassen.
- Anschließend die Steckrüben hineingeben und mit anbraten, das restliche Gemüse dazu geben.
- Den Kurkuma schälen und fein würfeln (dabei Handschuhe anziehen), dann dazu geben.
- Mit der Gemüsebrühe aufgießen und leicht 20 min. köcheln lassen.
- Anschließen die Suppe pürieren und zum Schluss die Kochsahne dazu geben.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- Zum Servieren rosa Pfefferbeeren, dunkle Balsamicocreme und Korianderblätter auf die Teller geben.

Guten Appetit!