Rüeblisuppe mit beschwipsten Dörrtomaten

Für 4 Personen

Zutaten

- 8 in Öl eingelegte Dörrtomaten
- 1 EL Gin
- 4 mittlere Rüebli
- 1 mittlere Kartoffel
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- ca. 8 dl Gemüsebouillon
- 4 Thymianzweige
- 1 dl Rahm
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- nach Belieben einige Thymianblättchen für die Garnitur

Zubereitung

1. 4 Dörrtomaten in kleine Würfelchen schneiden und mit dem Gin mischen. Beiseite stellen.
2. Restliche Tomaten in Streifen schneiden. Rüebli und Kartoffel schälen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken.
3. In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig braten. Dörrtomatenstreifen, Rüebli und Kartoffeln beifügen und mit der Bouillon auffüllen. Die Thymianzweig dazulegen. Alles zugedeckt ca. 20 Minuten kochen lassen, bis das Gemüse weich ist.
4. Thymianzweige entfernen und die Suppe im Mixer fein pürieren; wenn nötig mit Bouillon oder Wasser verdünnen. Den Rahm beifügen und die Suppe nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Suppe in Tassen oder tiefen Tellern anrichten, die beschwipsten Dörrtomatenwürfelchen darauf verteilen und nach Belieben mit etwas Thymianblättchen garnieren.

Tipps & Tricks

Für 2 Personen: Zutaten halbieren.

Für 1 Person: Zutaten vierteln, jedoch 1 möglichst kleine Kartoffel sowie 2,5 - 3 dl Bouillon verwenden.

Quelle: www.bassani.ch/rezepte