

## Rüebli-Orangen-Ingwer-Suppe

### Zutaten: (für 4 Personen)

- 50 g Bratbutter
- 800 g Rüebli, geschält und in Scheiben geschnitten
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 unbehandelte Orangen, abgeriebene Schale und Saft
- 1 kleines Stück Ingwer, geraffelt
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Rüebli und Zwiebel in Butter dünsten. Orangensaft und Ingwer beifügen. Mit 1 L Wasser aufgiessen und zugedeckt köcheln lassen, bis die Rüebli weich sind. Mit dem Mixer pürieren. Abschmecken mit Salz und Pfeffer und sehr fein abgeriebener Orangenschale.

(Rezept aus: Suppenkochbuch, Tine Giacobbo und Katharina Sinniger, Echtzeit Verlag)