

Rüebliuppe mit Feta und Chiliöl



Simple in der Zubereitung, köstlich im Geschmack, schonend fürs Portemonnaie: Diese Rüebliuppe mit Feta überzeugt auf ganzer Linie.

Rüebli, Kartoffeln und Zwiebeln liegen wohl bei den meisten Schweizern fast immer im Kühl- oder im Vorratsschrank. Dieses Gericht eignet sich darum hervorragend, wenn nach einem langen Tag spontan noch etwas Warmes auf den Tisch kommen soll. Die Suppe ist im Handumdrehen zubereitet und bildet in Kombination mit Brot eine vollwertige Mahlzeit.

Der griechische Salzlakenkäse verleiht dem Gericht mit seinem intensiven, leicht säuerlichen Aroma eine Extraportion Würze. Wer's nicht zu scharf mag oder für Kinder kocht, kann das Chiliöl auch weglassen.

Rüebliuppe

- 1 EL Olivenöl
- 1 kleine Handvoll Thymian
- 1 grosse Zwiebel, geschält und grob gehackt
- 2 Knoblauchzehen, geschält und grob gehackt
- 500 g Rüebli, geschält und in 2 cm breite Rädchen geschnitten
- 1 mittelgrosse Kartoffel, geschält und in 2 cm grosse Würfel geschnitten
- 800 ml Gemüsebouillon
- 50 ml Vollrahm
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Toppings

- 200 g Fetakäse
- Etwas Chiliöl
- Wenig Minze, fein gehackt
- Etwas Abrieb einer Bio-Zitrone
- Geröstete Sesamsamen

Zubereitung Suppe

1. Das Öl in einem Topf erhitzen. Thymian, Zwiebel- und Knoblauchstücke dazugeben und dünsten, bis das Gemüse goldbraun ist.
2. Karotten- und Kartoffelstücke hinzufügen und 1 Minute weiterdünsten.

3. Mit Bouillon ablöschen und alles so lange mit geschlossenem Deckel köcheln, bis das Gemüse weich ist (circa 15 bis 20 Minuten).
4. Den Topf vom Herd nehmen und das Gemüse mit einem Stabmixer gut pürieren. Vollrahm unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung Toppings

1. Die Suppe auf vier Schüsseln oder Teller verteilen, etwas Chiliöl darüberträufeln und mit je 50 g zerbröseltem Feta, Minze, Zitronenabrieb und Sesamsamen garnieren.

Zubereitungsdauer: circa 30 Minuten

Jean-René Germanier Johannisberg de Chamoson AOC Valais

Blasses Goldgelb. Elegante Noten von Quitten, Aprikosen und nassen Steinen. Im Gaumen voll, mit ausgewogener Säure und langem, anhaltendem Abgang.



[Jetzt im Weinshop ansehen](#) >