



Randen-Ingwer-Suppe

Das Rezept ist für **4** Personen berechnet

Mise au place ca. **0.10** Minuten

Kochzeit ca. **0.30** Minuten



Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Randen-Ingwer-Suppe

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
1	EL	Olivenöl	Olivenöl in einer Pfanne erwärmen.
1	Stk	Zwiebeln	Zwiebel grob hacken und
1	Stk	Knoblauchzehe	Knoblauchzehe, ebenfalls grob gehackt und
1 1/2	EL	Ingwer	Ingwer, grob gehackt begeben und ca. 2 Min. mitdämpfen.
750	gr	Randen gekocht	gekochte Randen ind Stücke schneiden und ebenfalls begeben, kurz mitdämpfen,
1	Stk	Kartoffel	Kartoffel in Stücke schneiden und ebenfalls mitdämpfen.
1	lt	Wasser	Wasser dazugiessen, aufkochen,
2	EL	Maizena	Maizena mit etwas kaltem Wassr anrühren, unter stetigem umrühren der Flüssigkeit begeben, damit die Suppe dickflüssig wird.
1	TL	Gewürzmischung (Dukkah) = Haselnüsse, Pistazien, Sesam, Koriander,	mit Gewürzmischung würzen.
2	EL	Zitronensaft	Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten köcheln. Zitronensaft dazu giessen. ca. 2 Minuten mitköcheln. Suppe fein pürieren.
2	EL	Leinsamen	Leinsamen in einer Pfanne bei mittlerer Hitze rösten.
4	EL	Zucker	Zucker und
1/2	EL	Zitronensaft	Zitronensaft dazu begeben. Unter gelegentlichem Hin- und her- Bewegen der Pfanne weiterrösten, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Pfanne von der Platte nehmen, Nüsse sofort auf einem Backpapier verteiklen, auskühlen. Nüsse grob hacken.
3	EL	Crème fraîche	Suppe in Schalen anrichten, Crème fraîche, Nüsse und
50	gr	Gemüsechips	Chips und
1	EL	Kerbelblättchen	Kerbel auf der Suppe verteilen.