

# Rüebli-Ingwer Suppe von Balu

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

Ausrüstung: Pürierstab

1.42 kg Rüebli	Schälen und Würfel schneiden
375 g Zwiebel	Schälen und hacken (375g = 2.5 Zwiebeln a 150g)
1.9 Stück Knoblauchzehen	Schälen und hacken
28.5 g Ingwer	Schälen und hacken
3 cl Olivenöl	Rüebli, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer 4min. andünsten
2.5 Liter Wasser	ablöschen
50 g Bouillion	Beigeben und 20min Kochen Dann alles pürieren (50g = 2.5 Esslöffel)
25 g Schnittlauch	Beigeben und nochmals aufkochen (25g = 1 Bund)
2.5 dl Kokosmilch	Einrühren (2.5dl = 100g Kokospulver)