

## Ananas-Ingwer-Suppe

- |       |                                |   |
|-------|--------------------------------|---|
| 1     | Zwiebel gehackt                |   |
| 1 EL  | Olivenöl                       | andämpfen   |
| 1     | Knoblauchzehe gepresst         |   |
| 2 cm  | Ingwer geschält geraffelt      | mitdämpfen  |
| 2     | Rüebli (ca. 300g)              | schälen, raffeln, mitdämpfen  |
| 5 dl  | Bouillon                       | ablöschen, köcheln lassen bis die Rüebli weich sind, pürieren, durch ein Sieb streichen (wegen der harten Stücke des Ingwers), zurück in die Pfanne geben |
| 5 dl  | Bouillon                       |   |
| ¼ KL  | Cayennepfeffer                 |   |
| wenig | Kardamom                       |   |
| ½     | Zitrone nur Schale             | zugeben aufkochen<br>Suppe abschmecken  |
| ½     | Ananas                         | schälen, Strunck und Augen weg schneiden, in kleine Würfeli schneiden   |
|       |                                | in vorgewärmten Suppentellern verteilen,<br>Suppe darüber giessen   |
| 1 B.  | Crème fraiche, od. Yogos       |   |
| 4 EL  | Kokosflocken<br>Cayennepfeffer | mischen, auf die angerichtete Suppe geben   |

