

Rezept

Teltower-Rübchen-Çorbasi

Ein Rezept von Teltower-Rübchen-Çorbasi, am 18.04.2026

Zutaten

600 g Teltower Rübchen (ersatzweise Mairübchen)	1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 EL Olivenöl
250 g Ziegenfrischkäse	3 EL Milch
1 TL edelsüßes Paprikapulver	Salz
gemahlener schwarzer Pfeffer	Saft und Schale von ½ Bio-Zitrone
½ Bund Petersilie	1 TL Butter
3 EL Mandelblättchen	3 TL Sumach
4 EL saure Sahne	Zitronensaft (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Die Rübchen putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin ca. 3 Min. bei mittlerer Hitze anschwitzen. Dann die Rübchen zugeben und 2 Min. mitschwitzen.
2. Alles mit 650 ml Wasser ablöschen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 5-7 Min. kochen, bis sich die Rübchen beim Test mit einer Messerspitze weich anfühlen.
3. Ziegenfrischkäse und Milch zugeben, alles mit dem Pürierstab oder im Mixer pürieren und mit Paprika, Salz, Pfeffer, Zitronenschale und -saft würzen. Die Suppe weitere 10 Min. köcheln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Inzwischen die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Mandeln darin ca. 1 Min. anrösten.
5. Die Suppe auf Teller verteilen und mit Petersilie, Mandeln und Sumach bestreuen. Wer will, garniert sie mit einem Klecks saurer Sahne und würzt mit Zitronensaft nach. Die Suppe heiß oder kalt mit geröstetem Fladenbrot servieren.