

Rezept Rucola Suppe für 2 Personen:

1 Kartoffel schälen und klein schneiden. In ¼ Liter gesalzenem Wasser ca 10 min kochen. Den Topf vom Herd nehmen. Anschließend 1 Bund Rucola dazu geben und mit dem

Pürierstab zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Die Suppe in den Easy Gourmet Whip (Sahnespender) umfüllen, CO2 Kapsel aktivieren und auf den Teller sprühen. Fertig.

Rezept für die Beilage:

Ca 6 Tomaten halbieren und bei ca 120 C für ca 15 Minuten trocknen.

Zwei Steifen Nudelteig mit Wasser bestreichen und für ca 5 Minuten zu den Tomaten ins Rohr geben.

Danach die Tomaten auf das „Brot“ legen und anrichten.