



- Rezept der Woche -

Kohlrabicremesuppe

Zutaten für zwei bis drei Personen

- 1 kleine Zwiebel
- ca. 450 g Kohlrabi
- 300 g Kartoffeln
- 700 ml Gemüsebrühe
- 80-100 g Sahne (30 % Fett)
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Prise Muskatnuss gemahlen
- Frische Petersilie oder Schnittlauch
- Öl zum Braten
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

- Zwiebel abziehen und fein würfeln. Kohlrabi waschen, schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und ebenfalls in 2 cm große Stücke schneiden
- Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Kartoffeln und Kohlrabi darin rundherum bei kleiner Hitze anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, einmal aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze zugedeckt etwa 15-20 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit Kräuter abbrausen, trockenschütteln und fein hacken
- Nach der Garzeit das Gemüse mit einem Pürierstab fein pürieren. Die Sahne unterrühren und die Suppe mit Zitronensaft, Muskatnuss, Pfeffer und etwas Salz abschmecken
- Die fertige Suppe servieren und die Kräuter darüber streuen

- Tipp: Am besten mit Vollkornbrot servieren

Guten Appetit!