

Kohlrabisuppe

Für 4 Personen



1 Zwiebel, fein gehackt
wenig Rapsöl

Andämpfen.

400 g Kohlrabi

Schälen, harte Stellen entfernen, in Würfel schneiden.

6 dl Gemüsebouillon
2 dl Vollrahm

Ablöschen.
Beigeben, zugedeckt ca. 20 Min. leise kochen lassen. Suppe pürieren.

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Würzen.

Dekoration

geschlagenem Rahm
gehackte Kohlrabiblätter oder Petersilie

Garnieren.



Bemerkung:

Die Suppe kann ohne Dekoration ½ - 1 Tag im Voraus zubereitet werden. Zugedeckt kühl stellen. Vor dem Anrichten kurz erhitzen und evtl. aufmixen.