

Kohlrabisuppe

Für 4 Personen



<i>1 Zwiebel, fein gehackt wenig Rapsöl</i>	Andämpfen.
<i>400 g Kohlrabi</i>	Schälen, harte Stellen entfernen, in Würfel schneiden.
<i>6 dl Gemüsebouillon 2 dl Vollrahm</i>	Ablöschen. Beigeben, zugedeckt ca. 20 Min. leise kochen lassen. Suppe pürieren.
<i>Salz, Pfeffer aus der Mühle</i>	Würzen.

Dekoration

<i>geschlagenem Rahm gehackte Kohlrabiblätter oder Petersilie</i>	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.