

Kohlrabi-Cremesuppe

Suppen » Creme-Suppen

Zutaten (4 Personen)

- » 3 Kohlrabi
- » 1 Zwiebel(n)
- » 500g Kartoffel(n)
- » 2 EL Öl
- » 1 EL Kerbel
- » 1,2l Instant-Gemüse-Brühe
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Tomate(n)
- » 100g Schlagsahne
- » 1 Prise Zucker

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Kohlrabis schälen, waschen, 1/2 Kohlrabi zur Seite legen. Rest Kohlrabi grob würfeln. Zwiebel schälen, würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. Öl erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Kohlrabi- und Kartoffelwürfel zufügen, kurz mit andünsten. Kerbel zufügen. Mit Brühe ablöschen, aufkochen und zugedeckt ca. 20min garen.

2. Inzwischen 1/2 Kohlrabi in Spalten schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 12min garen. Tomate putzen, waschen, vierteln und entkernen. Fruchtfleisch fein würfeln. Suppe pürieren. Sahne zugießen und unter Rühren aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Kohlrabispalten abtropfen lassen und in die Suppe geben. Suppe in tiefen Tellern mit Tomate bestreut und Kerbel garniert servieren.

Nährwerte: 280kcal/E7g/F13g/KH27g pro Portion

angelegt am: 23.01.2005

Rezept-Nr: 1424

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke