

Kohlrabicremesuppe mit Croutons

Suppen » Creme-Suppen

Zutaten (4 Personen)

- » 1 Zwiebel(n)
- » 800g Kohlrabi
- » 3EL Öl
- » 500ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 125g Schlagsahne
- » 1EL Mehl
- » 1EL Butter/Margarine
- » Salz
- » Cayennepfeffer
- » 100g Zuckerschoten
- » 2 Scheiben Weißbrot
- » 1 Beet Kresse
- » Rosa Beeren

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Zwiebel würfeln. Kohlrabi in Stifte schneiden. 2EL Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin andünsten. Kohlrabi zugeben und ebenfalls andünsten. Brühe zugießen und alles ca. 10min köcheln lassen.

2. Die Hälfte der Kohlrabistifte aus der Brühe nehmen und beiseite legen. Sahne in die Brühe gießen, aufkochen. Mehl und Butter mit einer Gabel verkneten. Mehlbutter in die kochende Suppe einrühren und pürieren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

3. Zuckerschoten in Salzwasser ca. 2min kochen. Kalt abschrecken. Nach Belieben aus dem Brot Herzen ausstechen oder die Brotscheiben vierteln. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen, Brot darin goldbraun braten. Herausnehmen.

4. Zuckerschoten und Kohlrabistifte in der Suppe erwärmen. Auf Tellern anrichten. Kresse vom Beet schneiden, Suppe mit Kresse und rosa Beeren bestreuen. Die Croutons in die Suppe geben.

Nährwerte: 260kcal/E5g/F21g/KH12g pro Portion

angelegt am: 16.03.2003

Rezept-Nr: 269

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke