

Kohlrabi-Karotten-Suppe

Zutaten für 4 Personen

- 1 Kohlrabi
- 5-6 Karotten
- 3-4 mittelgroße Kartoffeln
- ca. 600 ml Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- 1 EL Öl zum Braten
- 3 EL Olivenöl
- 4 Scheiben Sandwichtoast
- 250 ml Creme Cuisine 7% Fett
- 1 Bund Schnittlauch
- Pfeffer, Salz, Muskatnuss



Schnittlauch in feine Röllchen scheiden. Kohlrabi, Karotten, Zwiebel und Kartoffeln schälen und grob zerteilen. In einem Topf die Zwiebel mit etwas Öl anrösten. Dann das Gemüse und die Kartoffeln zugeben und alles mit Gemüsebrühe abdecken. Ich fülle immer den Topf mit Wasser auf und gebe etwas Salz zu. Wenn das Wasser kocht, gebe ich Instant-Gemüsebrühe zu und probiere, bis es schmeckt. Das Ganze dann auf kleiner Hitze 20 min kochen. Dann die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Creme Cuisine und Schnittlauch einrühren, kurz aufkochen lassen und mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss abschmecken.

Die Toastscheiben in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Toastwürfel anrösten. Die Suppe auf die Teller verteilen. Die Toastwürfel bei Tisch in die Suppe streuen.

Guten Appetit