Rezept

Kohlrabicremesuppe mit Kresse

Ein Rezept von Kohlrabicremesuppe mit Kresse, am 02.05.2024

Zutaten

1	großer oder 2 kleine Kohlrabi mit saftigen Blättern
1 EL	Butter
100 g	Crème fraîche oder saure Sahne
	schwarzer Pfeffer
2 Beete	Gartenkresse
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1	kleine Kartoffel (ca. 70 g)
1 l	Gemüsebrühe (Instant)
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Vom Kohlrabi alle schönen Blätter ablösen, waschen und in feine Streifen schneiden. Den Kohlrabi dann schälen, alle holzigen Stellen entfernen und die Knolle in kleine Würfel schneiden.

2. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden, 2 EL der grünen Ringe zum Bestreuen beiseitelegen. Die Kartoffel schälen, waschen und fein würfeln.

3. Die Butter in einem Suppentopf erhitzen. Die Zwiebeln, die Kohlrabiwürfel und -blätter darin andünsten. Die Brühe angießen und zum Kochen bringen. Dann die Suppe zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln, bis der Kohlrabi weich ist.

4. Den Kohlrabi in der Brühe fein pürieren. Die Crème fraîche einrühren und die Suppe mit Salz, Pfeffer und 1 kräftigen Prise Muskatnuss abschmecken.

5. Die Cremesuppe in vier tiefe Teller verteilen. Die Kresse vom Beet schneiden und mit den grünen Frühlingszwiebelringen daraufstreuen. Die Suppe sofort servieren.