

## Rezept

# Kohlrabicremesuppe mit Kresse

Ein Rezept von Kohlrabicremesuppe mit Kresse, am 20.04.2024

## Zutaten

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| <b>1</b> großer oder 2 kleine Kohlrabi mit saftigen Blättern | <b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln      |
| <b>1 EL</b> Butter   | <b>1</b> kleine Kartoffel (ca. 70 g) |
| <b>100 g</b> Crème fraîche oder saure Sahne                  | <b>1 l</b> Gemüsebrühe (Instant)     |
| schwarzer Pfeffer  | Salz                                 |
| <b>2 Beete</b> Gartenkresse                                  | 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.