Rezept

Schnelle Kohlrabischaumsuppe

Ein Rezept von Schnelle Kohlrabischaumsuppe, am 29.04.2024

Zutaten

500 g	Kohlrabi
1	Zwiebel
600 ml	Gemüsebrühe
	½ Bund Petersilie
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
100 g	Kartoffeln
2 EL	Öl
50 ml	Weißwein (ersatzweise Wasser)
100 g	Sahne
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Die Kohlrabi, Kartoffeln und Zwiebel schälen und würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Gemüsewürfel zufügen und bei starker Hitze 1-2 Minuten mitbraten. Brühe und Weißwein angießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 15 Minuten garen.

2. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen. Die Suppe pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Sahne und die Petersilie in die Suppe rühren.