

Rezept

# Kohlrabi-Petersilien-Suppe mit Klößchen

Ein Rezept von Kohlrabi-Petersilien-Suppe mit Klößchen, am 25.03.2023

## Zutaten

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>2</b> Zwiebeln                    | <b>2</b> mehligkochende Kartoffeln              |
| <b>3</b> mittelgroße Kohlrabi        | <b>1-2 EL</b> Öl                                |
| <b>250 ml</b> Reisdrink plus Calcium | <b>500 ml</b> verträgliche Instant- Gemüsebrühe |
| Pfeff                                | Jodsalz   |
| frisch geriebene Muskatnuss          | Saft von 1 Zitrone                              |
| <b>1 Bund</b> Petersilie             | <b>200 g</b> Mett                               |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

## Zubereitung

1. Für die Suppe die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Kartoffeln und Kohlrabi waschen, putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Kohlrabi- und Kartoffelwürfel darin unter Rühren kurz andünsten. Die Zwiebeln zugeben und glasig dünsten.
3. Reisdrink und Brühe angießen. Die Suppe zugedeckt ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen, dann nach Belieben fein pürieren. Die Suppe mit Pfeffer, Jodsalz, Muskat und Zitronensaft abschmecken.
4. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Die Petersilie mit dem Mett verkneten. Aus der Mettmasse walnussgroße Klößchen formen. Die Mettklößchen in die Suppe geben und in ca. 10 Min. darin garziehen lassen. Die Suppe auf vier vorgewärmte tiefe Teller verteilen.