

Rezept

# Kohlrabirahmsuppe mit Gremolata

Ein Rezept von Kohlrabirahmsuppe mit Gremolata, am 29.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Kohlrabiknolle (ca. 300 g)	<b>1</b> kleine Kartoffel
<b>1 EL</b> Olivenöl	<b>3/8 l</b> Gemüsebrühe
<b>1 Scheibe</b> Pumpernickel	<b>4 Zweige</b> Petersilie
abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone	<b>50 g</b> Sahne
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

## Zubereitung

1. Kohlrabi und Kartoffel schälen und würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, Kohlrabi und Kartoffel darin 2-3 Min. andünsten. Brühe dazugießen. Alles einmal aufkochen und 10 Min. bei mittlerer Hitze garen.
2. Inzwischen das Pumpernickel zerbröseln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Pumpernickel, Petersilie und Zitronenschale mischen.
3. Suppe pürieren. Sahne gut unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Anrichten und mit der Pumpernickel-Gremolata bestreuen.