

Flotte Kolrabisuppe

Kategorie: Suppen und Eintöpfe - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

- 2,0 Zwiebeln
- 1,0 Möhre
- 3,0 Kohlrabi
- 1,0 EL Butter
- Gemüsebrühe
- 1,0 EL Frischkäse
- Salz & Pfeffer
- Kresse oder Petersilie und
- Sonnenblumenkerne oder Sesam zum Garnieren

(Angaben für 4 Personen)

Soll es einmal schnell gehen und trotzdem schmecken, so ist diese Gemüsecremesuppe im Handumdrehen zubereitet.

Zubereitung

Die Zwiebeln und den Kohlrabi schälen und würfeln. Die Möhre putzen und in grobe Scheiben schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und zunächst die Zwiebeln darin andünsten, dann das übrige Gemüse dazugeben. Gemüsebrühe darüber gießen, bis das Gemüse gut bedeckt ist und leise köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Mit dem Pürierstab alles zu einer glatten Suppe pürieren. Den Frischkäse unterrühren. Ggf. noch etwas Wasser dazugeben, falls die Suppe zu dickflüssig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf den Tellern mit Kresse und Körnern garnieren.

