Kohlrabicremesuppe





Zubereitungszeit 25min





Zutaten

für 4 Portionen

Frühlingszwiebeln	1 Bund
Kohlrabi	3 St.
Butter	2 EL
Weißwein, trocken	150 ml
Gemüsebrühe	750 ml
Schlagsahne	100 g
Salz	

Pfeffer, schwarz gemahlen

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

- 1. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden, Grün beiseitestellen. Kohlrabi schälen und würfeln.
- 2. In einem Topf Butter bei mittlerer Stufe schmelzen, Frühlingszwiebeln und Kohlrabi ca. 2 Min. dünsten. Gemüsebrühe ggf. anrühren. Gemüse mit Wein und Brühe angießen und ca. 10 Min. köcheln.
- 3. Sahne zur Suppe geben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Frühlingszwiebel-Grün garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	204 kcal
Kohlenhydrate	23 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	8 g