



Kohlrabicremesuppe

 Dauer
25 min.

 Schwierigkeit
Einfach



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	

Zubereitung

Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden, Grün beiseitestellen. Kohlrabi schälen und würfeln.

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.

Sahne zur Suppe geben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Frühlingszwiebel-Grün garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	224 kcal		
Kohlenhydrate	22 g	Ballaststoff	10 g
Eiweiß	6 g	Fette	11 g