Kohlsprossensuppe

Tolles Rezept aus der Herbstküche: Die feine, cremige Kohlsprossensuppe schmeckt mit Créme frâiche besonders lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

500 g	Kohlsprossen
1 l	Gemüsebrühe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
100 g	Creme Fresh
	Basilikum (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die **Kohlsprossensuppe** zuerst die Kohlsprossen gründlich putzen und waschen, anschließend halbieren. Die Gemüsebrühe in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

2. Kohlsprossen in die kochende Brühe geben, Temperatur reduzieren, Deckel aufsetzen und rund 20 Minuten garen lassen. Anschließend die Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Mit

Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Noch einmal aufkochen, dann den Herd ausschalten, Créme frâiche einrühren. In vorgewärmten Suppenschalen anrichten, mit Basilikumblättern oder anderen frischen Kräutern garnieren und schnell servieren.

Tipp

Anstelle von Créme frâiche kann man die Kohlsprossensuppe auch mit Schlagobers oder Sauerrahm verfeinern.