Kartoffel-Kohlrabi-Suppe

Die Kartoffel-Kohlrabi-Suppe mit Kokosmilch ist eine schmackhafte Gemüsesuppe. Das cremige Suppen-Rezept ist rasch zubereitet und zudem noch vegan.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Kohlrabi
2 Stk.	Kartoffeln (mittelgroß)
1 EL	Öl
125 ml	Weißwein (trocken)
500 ml	Wasser
500 ml	Kokosmilch
1 TL	Kreuzkümmel gemahlen
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss (gemahlen)
0.5 Stk.	Limetten

Zubereitung

1. Für die **Kartoffel-Kohlrabi-Suppe** die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und klein zerhacken. Die Kartoffeln und Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einem Kochtopf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch glasig andünsten, Kartoffeln und Kohlrabi zugeben und mitrösten. Mit gemahlenen Kreuzkümmel und Muskatnuss würzen und mit Weißwein ablöschen. Dein Weißwein kurz verkochen lassen, und mit Wasser aufgießen. Etwa 15 Minuten köcheln, bis das Gemüse gar gekocht ist.

2. Nun die Kokosmilch zugießen, aufkochen lassen und mit einem Mixstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Die Kartoffel-Kohlrabi-Suppe anrichten und heiß

servieren.

Tipp

Die angerichtete Kartoffel-Kohlrabi-Suppe mit einem Spritzer Kürbiskernöl und geröstete Brotwürfel garnieren.