Kohlrabi-Rahmsuppe

Die Kohlrabi-Rahmsuppe ist ein tolles Suppen-Rezept, wenn es schnell gehen muss. Die leichte Cremesuppe schmeckt fantastisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

1 Stk.	Kohlrabi (groß)
1 Stk.	Kartoffel (mittelgroß)
800 ml	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Zucker
1 Prise	Muskat (gemahlen)
200 ml	Schlagobers
	frische Kräuter

Zubereitung

1. Für die **Kohlrabi-Rahmsuppe** die Kartoffel und Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen und das Gemüse zirka 25 Minuten gar kochen.

2. Mit einem Mixstab pürieren, mit Salz, Pfeffer, Muskat und eventuell mit Zucker abschmecken. Das Schlagobers hinzugießen, kurz aufkochen und von der Herdplatte nehmen.

3. In Teller servieren und nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.

Tipp

Fleischliebhaber verfeinern die Kohlrabi-Rahmsuppe mit kleine geschnittener Frankfurter oder mit

Speck-Würfeln.