

Kohlrabisuppe aus dem Thermomix

Die einfache Kohlrabisuppe aus dem Thermomix ist ein schnelles und schmackhaftes Gemüsesuppen-Rezept zum Nachkochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 17 min

Koch/Backzeit: 23 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

| | |
|---------------|---|
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 400 g | Kohlrabi (in Stücken) |
| 10 g | Butter |
| 400 g | Wasser |
| 1 Stk. | Suppenwürfel |
| | Salz |
| | Pfeffer (aus der Mühle) |
| 100 g | Crème fraîche |
| 0.5 TL | Zitronensaft |
| Nach Belieben | frische Kräuter (zum Bestreuen) |

Zubereitung

1. Um eine **Kohlrabisuppe aus dem Themomix** zu kochen, zuerst die Zwiebel schälen und vierteln. Die Kohlrabi schälen und in Stücke schneiden. Beides in den Mixtopf geben und 5 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern. Gib die Butter hinzu und lasse die Zutaten für 7 Minuten Varoma auf Stufe 2 dünsten.
2. Nun das Wasser und den Suppenwürfel zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Kohlrabisuppe für 15 Minuten bei 100 °C auf Stufe 2 garen. Danach die Suppe für 10 Sekunden auf Stufe 8 fein pürieren. Füge jetzt Crème fraiche und frisch gepressten Zitronensaft hinzu und rühre alles für weitere 10 Sekunden auf Stufe 3 um. Dadurch erhält die Suppe eine cremige Konsistenz und einen zusätzlichen, frischen Geschmack. Abschließend kannst du die Suppe nochmals für 8 Sekunden auf Stufe 8 luftig, leicht aufschäumen. Die Kohlrabisuppe umfüllen, in Teller anrichten und nach Belieben mit frischen Kräutern

garnieren.

Tipp

Die Kohlrabisuppe aus dem Thermomix mit gerösteten Brotwürfeln garnieren und servieren..