

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..