

## Kohlrabisuppe

Die einfache Kohlrabisuppe hat wenig Kalorien und ist gesund. Das basische Rezept gelingt im Nu.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



## Zutaten

3 Stk.	<u>Kohlrabi</u>
1 Stk.	Kartoffel (mittelgroß)
1 Stk.	Schalotte
3 EL	Olivenöl
750 ml	Gemüsebrühe
	Muskatnuss
	Kräutersalz
	<u>Pfeffer</u>

## **Zubereitung**

- 1. Die <u>Kohlrabi</u> und Kartoffel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte schälen und klein zerhacken.
- 2. Das Olivenöl in einem Suppentopf erhitzen, Schalotte andünsten, das Gemüse zugeben und kurzt anrösten.
- 3. Mit Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen und zirka 15 Minuten leicht köcheln lassen.
- 4. Die **Kohlrabisuppe** mit einem Stabmixer pürieren, mit geriebener Muskatnuss, Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Die leichte basische Suppe anrichten und genießen.

## **Tipp**

Die einfache und leichte Kohlrabisuppe mit gehackter Petersilie und gerösteten Brotwürfeln



servieren.