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

Zubereitung

1. Die Kohlrabi 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.