

Kohlsprossen-Suppe

Das Rezept für die Kohlsprossen-Suppe ist sehr einfach und ist in wenigen Schritten rasch zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
	Öl
1 l	Gemüsebrühe
500 g	Kohlsprossen
200 ml	Crème fraîche
	Muskatnuss (gerieben)
	Salz und Pfeffer
1 Handvoll	Gartenkräuter (frisch, gehackt)

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und in einem Topf mit etwas Öl glasig andünsten, mit der Gemüsebrühe aufgießen. Die Kartoffel schälen und mit den Kohlsprossen zugeben, etwa 15-20 Minuten gar kochen.
2. Für die Garnitur einige Kohlsprossen entnehmen. Mit einem Mixstab fein pürieren und die Crème fraîche einrühren.
3. Mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken und mit frisch gehackte Gartenkräuter bestreuen. Die Kohlsprossen-Suppe auf Teller anrichten und mit den ganzen Kohlsprossen garnieren.

Tipp

Die Suppe mit gerösteten Croutons bestreuen.