Leichte Kohlrabisuppe mit dem Thermomix

Die leichte Kohlrabisuppe mit dem Thermomix ist eine schmackhafte Gemüsesuppe für jede Jahreszeit. Dank der bekannten Küchenmaschine ist die Zubereitung besonders einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
5 g	Pflanzenöl
200 g	Kohlrabi
300 g	Kartoffeln
400 ml	Wasser
2 TL	Gemüsebrühe-Pulver
75 g	Schmelzkäse
1 Handvoll	Petersilie
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **leichte Kohlrabisuppe mit dem Thermomix** die Zwiebel schälen, halbieren und in den Mixtopf geben. Anschließend 5 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern. Das Öl hinzufügen und die Zwiebeln 2,5 Minuten bei Varoma auf Stufe 1 andünsten.

2. Den geschälten Kohlrabi sowie die **Kartoffeln** in Würfel schneiden und in den Mixtopf geben. Das Gemüse 2 bis 3 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern. Nun Wasser und Gemüsebrühe-Pulver hinzufügen und alles 20 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 kochen lassen.

3. Nach Ablauf der Garzeit den Schmelzkäse, die Petersilie sowie die gewünschten Gewürze in den Mixtopf geben. Die Suppe anschließend stufenweise 30 Sekunden auf Stufe 6, 8 und 10 fein pürieren, bis eine wunderbar cremige Konsistenz entsteht. Die Kohlrabisuppe aus dem Thermomix vor dem Servieren nochmals abschmecken.

Tipp

Die Kohlrabisuppe mit frisch gehackter Petersilie garnieren und zusammen mit knusprigem Brot oder gerösteten Croutons servieren. Wer es etwas würziger mag, kann zusätzlich frisch gemahlenen Pfeffer darüberstreuen.