



Kohlrabi-Kartoffelsuppe

PORTIONEN: 4 PERSONEN

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

250 g Kohlrabi	700 ml Gemüsefond (oder Gemüsebrühe)
100 g Kartoffeln	200 ml Schlagsahne
100 g Stangensellerie	Salz
50 g Zwiebeln	Pfeffer
30 g Butter	Croutons zum Servieren
100 ml Weißwein, trocken	

Zubereitung

Die Kohlrabi, Kartoffeln, Stangensellerie und Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden
Die Butter in einem Topf zerlassen, Kohlrabi, Kartoffeln, Stangensellerie
Zwiebel anschwitzen
Mit dem Weißwein ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen
Gemüsefond und Schlagsahne angießen, aufkochen und bei reduzierter Hitze
20 Min. zugedeckt köcheln lassen
Mit dem Pürierstab oder Mixer fein pürieren
Kohlrabi-Kartoffelsuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken