

Kohlrabicremesuppe mit Croûtons

Zutaten für 4 Portionen:

1 Blumenkohl oder 2-3 Kohlrabis – 1 Zwiebel – 2 Kartoffeln – 1,2 l Gemüsebrühe – 200 g Schmand – Salz – Pfeffer – Muskat – 1 TL gemischte Kräuter – 40 g Butter – 4 Scheiben Brot

Zubereitung:

- Blumenkohl putzen und in Röschen teilen / Kohlrabis schälen und klein schneiden
- Zwiebel schälen und fein würfeln
- Etwas Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten
- Kartoffeln und Blumenkohl / Kohlrabi zugeben. Kurz anbraten, dann mit der Gemüsebrühe ablöschen und köcheln lassen bis das Gemüse gar ist
- In der Zwischenzeit das Brot in Würfel schneiden, die Kräuter waschen, trocknen und sehr fein hacken
- Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Kräuter und Brotwürfel zugeben und rösten bis das Brot goldbraun ist
- Die Suppe pürieren, Schmand unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wir wünschen guten Appetit!

