KOHLRABIBLÄTTERSUPPE



ZUTATEN

- 3 KOHLRABI MIT BLÄTTERN
- 2 ZWIEBELN
- 1L GEMÜSEBRÜHE
- 200 ML SAHNE
- 2 EL RAPSÖL
- ZITRONENSAFT
- SALZ
- PFEFFER

ZUBEREITUNG:

- 1. KOHLRABI SCHÄLEN UND WÜRFELN, ZWIEBELN FEIN HACKEN
- 2. BLÄTTER WASCHEN UND IN STREIFEN SCHNEIDEN, STÄNGEL UND DICKE BLATTADERN ENTFERNEN
- 3. ÖL IN EINEM TOPF ERHITZEN, ZWIEBELWÜRFEL DARIN GLASIG BRATEN
- 4. MIT GEMÜSEBRÜHE ABLÖSCHEN, KOHLRABIWÜRFEL UND BLATTSTREIFEN DAZUGEBEN
- 5. BEI MITTLERER HITZE FÜR ETWA 5-10 MINUTEN GARKOCHEN. SAHNE HINZUGEBEN UND FEIN PÜRIEREN.
- 6. VOR DEM SERVIEREN MIT ZITRONENSAFT, SALZ UND PFEFFER ABSCHMECKEN.

