

# Kohlrabi cremesuppe



Schmackhafte und cremige Suppe

Eine einfach zuzubereitende Suppe.

Ich verwende selbst zubereiteten Gemüfefond.

Und püriere den Kohlrabi einfach mit dem Pürierstab fein. Zum besseren Pürieren gibt man etwas von dem Fond in die Rührschüssel. Dann koche ich den Kohlrabi kurz im Fond mit.

Normalerweise gibt man in eine solche Suppe einen Schuss Sahne, um eine gewissen Cremigkeit zu erhalten. Aber der pürierte Kohlrabi ist cremig genug, so dass man keine Sahne braucht.

Die Suppe hat auch genügend Gehalt und reicht für eine ganze Mahlzeit, schließlich verspeist man – je nach Menge der Zutat – einen halben bis ganzen Kohlrabi-Kopf.

## **Zutaten für 1 Person:**

- 300–400 ml [Gemüfefond](#)

- $\frac{1}{2}$ -1 Kohlrabi
- Salz
- bunter Pfeffer
- Petersilie

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min.

Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden. In eine schmale, hohe Rührschüssel geben, etwas Fond dazugeben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Petersilie kleinwiegen.

Fond in einem kleinen Topf erhitzen. Pürierten Kohlrabi mit Fond dazugeben und etwa 4–5 Minuten mitkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Suppe in einen tiefen Suppenteller geben, mit Petersilie garnieren und servieren.