

Kohlrabisuppe für 4 Portionen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 2 große Kohlrabi• 3 große Kartoffeln• 1 1/2 Würfel klare Gemüsebrühe• 2 El Schmand• 1/2 Bund Schnittlauch	<ol style="list-style-type: none">1. Kohlrabi und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit 1/2 L Wasser und Brühwürfel aufkochen. 15-20 Minuten garen.2. Schmand dazugeben und das Gemüse nur grob pürieren. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und die Suppe damit bestreuen.
<p>Dazu passen Würstchen, die mit in die Suppe gegeben werden.</p>	

Aus: v. Cramm, Dagmar (Hrsg.), Das große GU Familienkochbuch ¹⁰2007.