



KOHLRABI-SUPPE

für 4 Personen
vorbereiten: ca. 25 Minuten
köcheln: ca. 20 Minute

600 g Kohlrabi,
in kleinen Stücken
200 g mehlig kochende
Kartoffeln, in kleinen
Stücken
1 Zwiebel, gehackt
2 EL Rapsöl

1 cm Ingwer,
fein gerieben
1 Liter Gemüsebouillon

200 g Spinat
180 g saurer Halbrahm
wenig roter Pfeffer, zerdrückt

1 Kohlrabi, Kartoffeln und Zwiebel im warmen Öl andämpfen. Ingwer kurz mitdämpfen. Bouillon dazu giessen, aufkochen. Zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln.

2 Vom Spinat einige kleine Blätter für die Garnitur beiseitelegen. Rest zur Suppe geben, ca. 1 Min. mitköcheln. Die Hälfte des sauren Halbrahms daruntermischen, Suppe fein pürieren. Suppe anrichten, mit restlichem Rahm, den beiseite gelegten Spinatblättern und Pfeffer garnieren.

Noch mehr Rezepte auf unserem Blog:
www.mahlerundco.ch/rezepte

