



# 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](http://www.mahlerundco.ch/rezepte)

