

Kohlrabisuppe mit Laub

Zutaten für 4 Portionen:

3 Kohlrabi mit Laub – 800 g mehlig Kartoffeln – 1,2 l Gemüsebrühe – Salz – Muskat

Zubereitung:

- Kohlrabiknollen schälen, erst in Scheiben, dann in Würfel schneiden
- Kartoffeln schälen und ebenfalls würfeln
- Etwas Öl in einem Topf erhitzen, Kohlrabi und Kartoffeln darin kurz anbraten, dann mit der Gemüsebrühe ablöschen
- Bei milder Hitze mit Deckel köcheln lassen bis das Gemüse gar ist
- In der Zwischenzeit die Kohlrabiblätter waschen, die groben Stiele entfernen und die Blätter in Streifen schneiden. Eine Handvoll als Garnitur zur Seite legen
- Gegen Ende der Garzeit die Kohlrabiblätter mit in die Suppe geben und noch 2-3 Minuten weiter köcheln lassen, pürieren, mit Salz und Muskat abschmecken und mit den übrigen Kohlrabiblättern bestreut servieren

Wir wünschen guten Appetit!

