

Kohlrabicremesuppe mit Brotsticks und Pekannüssen

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 3 Portionen

Für die Suppe

2 Kohlrabi
150 g Kartoffeln
2 kleine Zwiebeln
1 Esslöffel Butter
600 ml Gemüsebrühe
200 ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer

Für das Topping

1 dicke Scheibe Bauernbrot
2 Esslöffel Butter
1 Handvoll Pekannüsse
Salz, Pfeffer
2 Stiele Petersilie
2 Spritzer Traubenkernöl

Besonderes Zubehör

Stabmixer

sie wird schön crunchy.

- 1 -

Kohlrabi, Kartoffeln und Zwiebeln schälen und grob würfeln. Eine Handvoll Kohlrabiwürfel zur Seite legen.

- 2 -

Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten andünsten. Kohlrabi- und Kartoffelwürfel kurz mitdünsten. Mit Gemüsebrühe aufgießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten köcheln lassen.

- 3 -

Brotstücken in dicke Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Brotsticks kurz darin schwenken.

- 4 -

Pekannüsse zerkleinern, restliche Kohlrabiwürfel feiner würfeln, Petersilie fein hacken und die gerösteten Brotsticks auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- 5 -

Schlagsahne zur Suppe geben, mit dem Stabmixer pürieren. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Brotsticks, Pekannüssen, Kohlrabiwürfel, Petersilie und Öl garnieren und servieren.

Für den Klassiker unter den Cremesuppen musst du nicht ewig in der Küche stehen. Die Suppe ist im Handumdrehen fertig - Gemüse schnibbeln, kochen, pürieren und schon kann losgelöffelt werden. Mit den Brotsticks und Pekannüssen pimpst du das Süppchen und