Cremige Kohlrabisuppe mit Kartoffeln

Suppen » Kartoffel-Suppen

Zutaten (4 Personen)

» 2 Zwiebel(n)
» 2 Kohlrabi
» 800g Kartoffel(n)
» 2 EL Öl
» 1l Instant-Gemüse-Brühe
» 200g Schmelzkäse
» 1 Bd. Petersilie
» 1 Prise Muskat
» Salz & Pfeffer

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Die Zwiebeln abziehen, fein hacken. Kohlrabi und Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Kohlrabi- sowie Kartoffelwürfel dazugeben und kurz mitdünsten. Brühe angießen und zugedeckt ca. 20min köcheln lassen.

2. Einige Esslöffel Gemüse aus der Suppe nehmen und beiseite stellen. Den Rest in der Brühe pürieren. Den Käse zufügen, unter Rühren schmelzen lassen, Brühe dabei nicht mehr kochen lassen. Das übrige Gemüse wieder in die Suppe geben. Petersilie abbrausen, trockenschütteln, einige Blätter beiseite legen, den Rest hacken und unter die Suppe rühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kohlrabisuppe in tiefen Tellern anrichten und mit der übrigen Petersilie garniert servieren.

Nährwerte: 300kcal/E15g/F13g/KH31g pro Portion

angelegt am: 29.01.2005 Rezept-Nr: 1458

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke