



Kohlrabi- Cremesuppe

Zutaten

1 große Kohlrabiknolle mit Blättern
1 Möhre
2 Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter oder Kokosöl
100 g süße Sahne
Kräuterwürze **Feine Kräuter**
Curry, Pfeffer
etwas Petersilie

Zubereitung

Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel in heißem Fett andünsten. Grob geschnittenes Gemüse zugeben, kurz mitdünsten. Mit 750 ml Wasser aufgießen und 20 Minuten kochen lassen.

Mit dem Mixstab alles pürieren und mit Sahne verfeinern. Die Suppe mit Curry, Pfeffer und der Kräuterwürze **Feine Kräuter** abschmecken.

Vor dem Servieren mit fein gewiegten, zarten Kohlrabiherzblättern und klein gehackter Petersilie bestreuen.

Guten Appetit!