



Kohlrabicremesüppchen mit Kräutercroûtons

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Personen):

2 Kohlrabi, 1 Zwiebel, 80 g Butter, 1,25 l Gemüsebrühe, 200 ml Süßrahm, 1-2 alte Brötchen in Würfel geschnitten, 1 TL verschiedene Kräuter, Salz, Pfeffer, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Die Kohlrabis schälen und in ca. 2 cm dicke Würfel schneiden. Die Zwiebel ebenfalls in Würfel schneiden.
2. Beides in der Hälfte der Butter andünsten und mit der Brühe aufgießen. Auf kleiner Flamme köcheln lassen bis die Kohlrabi weich sind. Die Suppe pürieren und mit Sahne verfeinern.
3. In der restlichen Butter die Brotwürfel mit den Kräutern, Salz und Pfeffer in einer Pfanne kross anbraten und kurz vor dem Servieren über die Suppe geben.

FeinschmeckerTipp:

Sehr lecker ist diese Suppe auch mit einer Einlage von Fischfilet, welches vorher kurz in der Pfanne angebraten wird.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf www.laiseacker.de
Guten Appetit!

