

LIEBLINGSREZEPT

Kohlrabcremesüppchen mit Radieschen -Topping



Zutaten

- ca. 500 g Kohlrabi
- 20 g Butter
- 1 Lorbeerblatt
- 500 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Milch
- 4 Radieschen
- ½ Bund glatte Petersilie
- 75 g Sahne
- 75 g Schmand
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 1-2 EL Zitronensaft
- Muskatnuss, frisch gerieben

Zubereitung

Kohlrabi putzen, dünn schälen und würfeln.

Butter in einem Topf auslassen. Kohlrabi kurz darin andünsten. Das Lorbeerblatt zugeben und mit Brühe und Milch ablöschen. 1 x aufkochen lassen und mit halb geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze 15 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Radieschen waschen, putzen und sehr fein würfeln. Petersilie fein hacken und mit den Radieschen mischen.

Sahne und Schmand mit den Quirlen des Handrührers aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen.

Das Lorbeerblatt aus dem Topf entfernen. Die Suppe mit dem Schneidstab fein pürieren. Mit Salz, Muskat und einigen Spritzern Zitronensaft abschmecken und nochmals mit dem Pürierstab aufschäumen.

Die Suppe in Portionsschalen oder Suppenteller geben. Jeweils einen Klacks von der Schmandcreme daraufsetzen. Mit den Radieschen bestreuen und sofort servieren.



Weitere Rezepte in unserem
Kochbuch auf
bioladen.de/rezepte