

# UNSER



# REZEPT

## DER WOCHE

---

## KOHLRABI SCHAUMSÜPPCHEN

---

### Zutaten

500g Kohlrabi  
100g mehligkochende Kartoffeln  
2 Schalotten  
2 EL Öl  
600ml Gemüsebrühe  
50ml Weißwein  
½ Bund Petersilie  
100g Sahne/vegane Sahne  
Salz & Pfeffer  
Muskatnuss

### Zubereitung

Die Kohlrabi, Kartoffeln und Schalotten schälen und würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Die Gemüsewürfel zufügen und bei starker Hitze 2-3 Min. mitbraten. Mit Brühe und Weißwein ablöschen und das Gemüse zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. garen.

Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Sahne mit dem Handrührgerät aufschlagen.

Die Suppe mit dem Pürierstab kräftig pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Sahne und die Petersiele in die Suppe rühren.

Fertig.