

Kohlrabi-Petersilien-Süppchen



Das brauchst du:

2 Kohlrabi
1 Kartoffel
Gemüsefond bzw. Gemüsebrühe
1 Handvoll frisch geschnittene Petersilie
etwas Sahne
1 Zwiebel

So machst du's richtig:

- 1.) Schäle die Kohlrabi gut, so dass wenig von der holzigen Schale übrig bleibt.
- 2.) Schneide sie in Stückchen.
- 3.) Schneide die Zwiebel in Würfelchen.
- 4.) Schäle die Kartoffel und schneide sie ebenfalls in Stückchen.
- 5.) Dünste die Zwiebel mit etwas Butterschmalz glasig.
- 6.) Gib die Kohlrabi dazu.
- 7.) Lösche mit Gemüsefond bzw. Gemüsebrühe ab.
- 8.) Gib die Petersilie hinzu.
- 9.) Gib die Kartoffel dazu.
- 10.) Lass das Ganze 20 Minuten weich kochen.
- 11.) Püriere das Ganze mit dem Pürierstab gut durch.
- 12.) Gib das Ganze durch einen Sieb, so dass die holzigen Teile raus gehen.
- 13.) Gib die Sahne dazu und serviere.