

Kohlrabicremesuppe mit Kräuter-Croutons

Zutaten:

2 Kohlrabiknollen, 1 Zwiebel, 2 kleine Kartoffel, 1 EL Butter, 1/8 l Weißwein oder Most, ca. 1/2 l Suppe, 1/2 Becher Obers, Salz, Pfeffer, Schnittlauch

Für die Croutons:

5 Scheiben Toastbrot (evtl. Vollkorntoastbrot), 1 Knoblauchzehe, 4 EL Öl, etwas Salz, 1 EL Butter zum Anbraten

Zubereitung Suppe:

Zwiebel, Kartoffel und Kohlrabi würfelig schneiden und in zerlassener Butter anrösten. Mit Weißwein ablöschen und mit Suppe aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zugedeckt auf kleiner Stufe ca. 25 Minuten köcheln lassen. Obers zugießen und zusammen mit dem Mixstab pürieren.

Mit frischen Schnittlauch und Kräutercroutons servieren!

Zubereitung Croutons:

Das Toastbrot in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Kräuter fein schneiden und zusammen mit Knoblauch, Öl und Salz mischen und die Toastwürfel damit vermischen. In einer beschichteten Pfanne etwas Butter schmelzen und die Brotwürfel knusprig braten.

Alle Zutaten erhalten Sie im **EUROSPAR**  in der Weberzeile!

Recht gutes Gelingen wünscht Ihnen Elfriede Schachinger!

Die Rezepte finden Sie auch unter www.btv.cc!