

Kohlrabisuppe

4-Personen

Zutaten:

1	-	Knoblauchzehe
1	-	Zwiebel
2	-	EL Olivenoel
2	-	Kohlrabi mittelgross
1,5	-	liter Gemüsebouillon
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
2	-	dl Crème fraiche
einige	-	Cherry Tomaten
etwas	-	Basilikum

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und im Olivenoel dünsten.
Kohlrabi rüsten, in Würfel schneiden und kurz mitdünsten.

Mit der Bouillon ablöschen und cirka 25-Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen.

Suppe vom Herd nehmen, pürieren und die Creme fraiche begeben.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Suppe mit halbierten Cherry-Tomaten und fein gehacktem Basilikum garnieren.

In vorgewärmten Bowlen oder Suppenteller sofort servieren.