

Kohlrabischaumsuppe mit Schwarzbrotchips

Zutaten für 4 Personen

40 g Butter
100 g Zwiebel
1 Stk. Kohlrabi
Salz, Pfeffer, Knoblauch
500 ml Gemüsebouillon
150 ml Schlagobers
Garnitur:
50 ml Schlagobers
Etwas Schnittlauch, Kohlrabi Blätter
4 dünne Scheiben altes Schwarzbrot

Zubereitung:

Kohlrabi grob schneiden, Zwiebel klein würfelig schneiden

Butter zerlassen, Zwiebel anschwitzen, Kohlrabi zugeben, kurz mitdünsten, aufgießen mit Bouillon, würzen, ca. 20 min. weichkochen, Schlagobers zugeben und pürieren und auf gewünschte Konsistenz reduzieren, anrichten

Garnitur bereiten: Schwarzbrot im Backrohr knusprig backen bei 180°C Heißluft, überkühlen lassen und in grobe Stücke brechen

Allergene: Milch

Die 4 HLA und B wünschen gutes Gelingen!

