



Kohlrabicremesuppe

Zutaten:

2-3 Kohlrabis mit Blättern, 1 große Kartoffel, 1 mittelgroße Zwiebel, 2 EL Öl, 600 ml Gemüsebrühe (evtl. auch mehr), 200 g Schlagsahne, 2 TL Senf, Salz und Pfeffer, 1 EL Butter, 2 Scheiben Vollkornbrot

Kohlrabis, die kleineren Blätter vom Kohlrabi und die Kartoffel klein schneiden. Die Zwiebel in Würfel schneiden und im Öl bei geringer Flamme goldgelb anbraten.

Das Gemüse dazu geben, kurz dünsten, den Senf ca. 1 Minute mitdünsten. Die Brühe und Sahne angießen. Das Gemüse fertigdünsten, pürieren und abschmecken.

Das in Würfel geschnittene Vollkornbrot in der Butter knusprig rösten und mit der Suppe servieren.

buffet-ok.de
Online-Shop

Biofrische - direkt zu Ihnen nach Hause

Biokisten

frisches Gemüse und Obst • Käse, Eier, Milch, Brot und Fleisch • Naturprodukte • regionale Produkte

Mittagessen

für Firmen, Büros oder Privathaushalte • Schulen und Kindergarten

Partyservice

kalte und warme Buffets • Cateringservice • Organisation und Durchführung

Bio Bistro „Café:ok“

täglich frisch gekochte Mittagessen • hausgebackene Kuchen und Kaffeespezialitäten