

Zucchini-Kohlrabi-Suppe

(4 Portionen)

Dauer: 30 Minuten

Zutaten: 250g Kohlrabi
500g Zucchini
100g Kartoffeln
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 EL Olivenöl
700ml Gemüsebrühe
50ml (Hafer-)Sahne
50ml Zitronensaft
Salz, Pfeffer
frischer Thymian
Croutons

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und im Olivenöl anbraten. Kohlrabi und Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und mit zu Zwiebeln und Knoblauch in den Topf geben. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und zugedeckt ca. 10-15 Minuten köcheln lassen. Die Zucchini in Stücke schneiden, mit in den Topf geben und weitere 10 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Die Suppe pürieren und die Sahne dazugeben. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Garnierst du die Suppe mit frischen Brot-Croutons und Thymian, gibst du der Suppe eine ganz besondere Note!

Guten Appetit!

