

Kohlrabisuppe (2 Personen)

1	Schalotten, fein gehackt
½ TL	Butter
300 gr	Kohlrabi, in Stücken
3 ½ dl	kräftige fettfreie Gemüsebouillon
1 EL	Kerbelblättchen
75 g	Bifidus-Joghurt nature
0.5 EL	Kerbelblättchen und evtl. Kohlrabi-Blättchen, fein geschnitten
Salz	nach Bedarf
Pfeffer	nach Bedarf

ZUBEREITUNG

1. Schalotten in der warmen Butter andämpfen, Kohlrabi ca. 5 Min. mitdämpfen.
2. Die Bouillon dazu giessen und aufkochen.
3. Hitze reduzieren, ca. 25 Min. köcheln, bis die Kohlrabi sehr weich sind.
4. Kerbel begeben, die Suppe fein pürieren, durch ein Sieb streichen, in die Pfanne zurückgiessen, aufkochen.
5. Joghurt und Kräuter darunter rühren und würzen, nur noch heiss werden lassen.

PASST ZU

- Hauptgang: Fleisch