

# Kohlrabi-Porree-Suppe für 4 Personen

150g Zwiebeln	und
2 Kohlrabis	klein schneiden.
400g Stangen Porree	gründlich waschen und in Ringe schneiden.
1,5 l Brühe	Zwiebeln und Porree in einem Topf andünsten und mit ablöschen. Kohlrabi zugeben und eine ¼ Std. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
	Die Hälfte der Suppe pürieren und wieder mit der anderen Hälfte mischen.
2 Pack. California Frischkäse natur	zugeben und auflösen lassen.
Petersilie	fein hacken und dazugeben.
Salz & Pfeffer	Mit abschmecken