

## Kohlrabisüppchen mit Kresse für 4 Personen



1 Kohlrabi  
2 El. Butter  
1 El. Mehl  
125 ml Milch,  
100 ml Sahne  
½ l Wasser  
1 El. Gemüsebrühe, instant

schälen und klein schneiden.  
schmelzen und  
einrühren. Unter Rühren die

und  
zugeben. Mit  
abschmecken.

Den Kohlrabi zugeben und ca. 10 Min. köcheln lassen,  
bis das Gemüse weich ist.

2 Pck. Kresse

putzen und waschen und mit in die Suppe geben.

Salz & Pfeffer  
etwas Zitronensaft

Die Suppe vom Herd nehmen und pürieren.  
Mit  
und  
abschmecken.

2 Scheiben Toastbrot  
Butter

würfeln und in heißer  
bräunen.

Die Suppe mit den Croutons anrichten.