

## Leichte Kohlrabi-Lauch-Suppe für 4 Personen

200g Zwiebeln	und
2 Kohlrabi	klein schneiden.
400g Porree	waschen in und Ringe schneiden.
1 El. Öl	Die Zwiebeln und Porree mit
1,5 l Brühe	im Topf andünsten. Mit
	ablöschen und ca. 15 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
	Die Hälfte der Suppe pürieren und wieder mit der anderen
	Hälfte mischen.
300 g Frischkäse	zugeben und in der Suppe auflösen.
Petersilie	fein hacken und dazugeben.
	Alles mit
Salz und Pfeffer	abschmecken.