

## Kohlrabi-Porree-Suppe für 4 Personen



150g Zwiebeln  
2 Kohlrabis  
400g Stangen Porree  
1,5 l Brühe

und  
klein schneiden.  
gründlich waschen und in Ringe schneiden.  
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  
Petersilie  
Salz & Pfeffer

zugeben und auflösen lassen.  
fein hacken und dazugeben.  
Mit  
abschmecken