

Kohlrabisüppchen mit Kresse für 4 Personen



1 Kohlrabi	schälen und klein schneiden.
2 El. Butter	schmelzen und
1 El. Mehl	einrühren. Unter Rühren die
125 ml Milch,	
100 ml Sahne	und
½ l Wasser	zugeben. Mit
1 El. Gemüsebrühe, instant	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.
	Die Suppe vom Herd nehmen und pürieren.
Salz & Pfeffer	Mit
etwas Zitronensaft	und
	abschmecken.
2 Scheiben Toastbrot	würfeln und in heißer
Butter	bräunen.
	Die Suppe mit den Croutons anrichten.