

Leichte Kohlrabi-Lauch-Suppe für 4 Personen



200g Zwiebeln
2 Kohlrabi
400g Porree

1 El. Öl
1,5 l Brühe

300 g Frischkäse
Petersilie

Salz und Pfeffer

und
klein schneiden.
waschen in und Ringe schneiden.
Die Zwiebeln und Porree mit
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.
zugeben und in der Suppe auflösen.
fein hacken und dazugeben.
Alles mit
abschmecken.