

# Feine Kohlrabisuppe

## Zutaten für 4 Portionen:

2 große Kohlrabi

3 große Kartoffeln

750 ml Gemüsebrühe

2-3 Esslöffel Schmand

1 Bund Schnittlauch



## Zubereitung:

Kohlrabi und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In der Gemüsebrühe aufkochen und 15-20 Minuten garen.

Den Schmand zugeben und das Gemüse nur grob pürieren, so dass nur noch Stücke zu sehen sind. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und die Suppe damit bestreuen.

Tipp: Der Schmand kann durch Saure Sahne oder Crème fraîche ersetzt werden.