

Kohlrabi-Möhren-Topf

Zutaten für 4 Personen:

600g	Kohlrabi
500g	Kartoffeln
600g	Möhren
3	Zwiebeln
70g	Butter oder Margarine
1 l	Gemüsebrühe
	Salz, weißer Pfeffer
etwas	Zucker
1 – 2 Spritzer	Zitronensaft
100g	Crème fraîche
2 Bund	Petersilie

Zubereitung:

Kohlrabi, Kartoffeln und Möhren waschen, schälen und würfeln. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Butter in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebeln darin goldgelb anbraten, das Gemüse zufügen und etwas anbraten, dann die Gemüsebrühe zugießen und die Suppe 15 – 20 Minuten kochen (im Schnellkochtopf etwa 8 Minuten). Mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Zitronensaft abschmecken, die Crème fraîche zugeben und die Suppe mit fein gehackten jungen Kohlrabinlättern dekorieren.

Abwandlung:

Die Suppe kann mit gewürfeltem Gemüse angerichtet werden, sie kann aber auch fein püriert als Cremesuppe serviert werden.

Die Suppe kann auch mit Frischkäse oder gewürfeltem Kochschinken verfeinert werden.

Rezept der Rolf-Dircksen-Schule Enger, Klasse 8 b