

Rezept des Monats April

Kohlrabi - Creamsuppe (mit Kokosmilch)

Zutaten

6 Pers.

- 3-4 mittelgroße Kohlrabi
- 1/2 Bund Frühlingszwiebeln
- 2-3 Kartoffeln mehlig kochend ca. 250 g*
- 2-3 Kartoffeln fest kochend ca. 250 g*
- 2-3 junge Möhren
- 200 Erbsen sehr fein, TK
- Gekörnte Brühe ca. 300 ml
- Kokosmilch (400ml Dose)
- 1 Becher Schmand oder saure Sahne
- 2 TL Macis (Muskatblüte. gemahlen)
- Etwas weißen Pfeffer (nicht zu scharf würzen)
- 1 Pk Dill TK*, besser 2 Bund frischen Dill
- Öl oder Butterschmalz zum Anschwitzen
- *Küchenfertig, geschält
- TK* Tiefkühlware

Diese Suppe ist ideal für Vegetarier. Dazu kann man geröstetes Bauernbrot servieren oder 1-2 Kartoffelrösti als Topping.

500 g Fleischklößchen (TK* oder aus frischer, feiner Bratwurst Klößchen formen), wären eine geeignete Fleischbeilage.

Zubereitung

Kohlrabi schälen und würfeln, Frühlingszwiebeln säubern und sehr fein schneiden, Karotten putzen und sehr fein würfeln, Kartoffeln schälen und würfeln, getrennt in Brühe kochen.

Zwiebeln, Kohlrabi und Karotten kurz anschwitzen und mit Brühe ablöschen und garkochen. Kartoffeln kochen, abgießen, mehliges Kartoffeln stampfen und in die Brühe geben und unterrühren. Kokosmilch, Schmand und Gewürze zugeben und gut verrühren. Erbsen und Kartoffelwürfel zufügen, Dill zugeben alles vermengen und kurz ziehen lassen.

Abschmecken und falls nötig nachwürzen. Wer mag, Fleischklößchen dazugeben und gut durchgaren lassen. Nochmals abschmecken.