

Kohlrabi cremesuppe mit Knoblauchbrot

Das ist kochtechnisch etwas vom Schnellsten, braucht nur wenig Zutaten und schmeckt so gut dass man es auch als Vorspeise für Gäste gut brauchen kann. Und ist eines der Lieblingsessen der Kinder! Aber das Knoblauchbrot braucht es dazu, denn gehaltvoll ist sie nicht.

Kohlrabisuppe (4 Personen, 20 Minuten)

- 600 g Kohlrabi, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
- 1/2 Stange Lauch, in Ringe
- 1.2 l Wasser
- 1 EL Gemüsebouillonpaste von Marga
- 150 ml Voll oder Halbrahm
- 1 Teelöffel Zitronensaft oder Apfelessig
- salz
- Schnittlauch zum Garnieren

Kohlrabi, Lauch, Bouillon und Wasser aufkochen und zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Der Kohlrabi soll gut durch sein, aber nicht verkocht. Mit dem Rahm gründlich mixen (5 Minuten mit Standmixer, besser länger mit Stabmixer) und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Dazu gab es Knoblauchbrot, 1:1 [Betty Bossi](#) nachgekocht. Es war grosserein Erfolg, laut Kind 1 und Kind 2- fast so gut wie von der Chilbi. Wenn das kein Kompliment ist !!!!