

Kohlrabisuppe

für 4 Personen

| Menge | Zutaten |
|----------------|---|
| 500 g | Kohlrabi |
| 1 | grosse Kartoffel |
| L | Zwiebel |
| 500ml | Hühnerbouillon |
| 100 g | Creme fraiche |
| 130 g | Sbrinz gerieben |
| je 1 El | Petersilie und Basilikum gehackt |
| | die zarten Blätter der Kohlrabi |
| 1 | Lorbeerblatt |
| | Salz, Pfeffer, Muskat |

Zubereitung

Kohlrabi, Kartoffeln und die Zwiebel schälen und würfeln.

In der Hühnerbouillon zusammen mit dem Lorbeerblatt weich kochen. Die

Kohlrabiblättchen waschen und in feine Streifen schneiden. Zusammen mit dem Sbrinz im Mixer oder mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren.

Die Kräuter zugeben und nochmals erhitzen. Mit den Gewürzen abschmecken.

In vorgewärmten Tellern anrichten, mit dem restlichen Sbrinz und den Kohlrabiblättchen bestreuen und sofort servieren