

Kohlrabi-Süßkartoffel-Suppe

Zutaten:

1 Kohlrabi, 1 Süßkartoffel, 4 Kartoffeln (kleine), 0,5 l Gemüsebrühe, 100ml Saure Sahne, Mehlschwitze, Salz, einige Pfefferkörner, Butter, Muskat.

Zubereitung:

Kohlrabi, Kartoffeln und die Süßkartoffel schälen und würfeln. Den Kohlrabi und die Kartoffel in etwas Butter kurz andünsten, mit Gemüsebrühe auffüllen und aufkochen lassen. Kurz köcheln lassen. Die gewürfelten Süßkartoffeln dazu geben, mit Salz und Pfefferkörnern ca. 10-15 Minuten köcheln. Wenn das Gemüse die gewünschte Konsistenz hat unter die Flüssigkeit die Mehlschwitze rühren, die Saure Sahne dazugeben und alles noch mal aufköcheln lassen. Mit Muskat gut abwürzen. Eventuell noch etwas Pfeffer aus der Mühle. Die Suppe mit Saurer Sahne als Topping und frischen Kräutern (Schnittlauch) anrichten.

Guten Appetit!