



VEGANE Kohlrabi CREMESUPPE

Zutaten

4 Portionen

- 1 Zwiebel
- 5g Olivenöl
- 100g Kartoffel
- 500g Kohlrabi
- 600g Wasser
- 1 EL Suppenwürze
- Prise Muskat
- 1/2 Zitrone
- 200g Hafer Cuisine



Zubereitung

MIT THERMOMIX

- Zwiebel im Mixtopf 5Sek/St 5 zerkleinern, Olivenöl hinzu und 3Min/120°/St 1 dünsten
- Kartoffel und Kohlrabi schälen, in grobe Stücke schneiden und hinzu 5Sek/St 4 zerkleinern
- mit Wasser und Suppenwürze aufgießen und 20Min/100°/St 1 garen
- Saft einer 1/2 Zitrone, Muskat und Hafer Cuisine hinzu und 30Sek/St 5-9 schrittweise pürieren

OHNE THERMOMIX

- Zwiebel fein schneiden und mit Olivenöl in einem Topf dünsten
- Kartoffel und Kohlrabi schälen, in kleine Stücke schneiden und mit Wasser und Suppenwürze in den Topf geben - 20Min köcheln lassen
- Saft einer 1/2 Zitrone, Muskat und Hafer Cuisine hinzu und mit einem Pürierstab fein pürieren