

Kurzrezept:

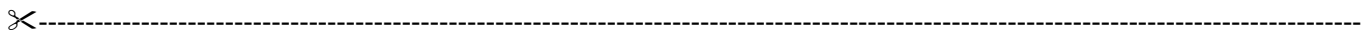
Kohlrabi-Kresse Suppe mit Parmesantaler

Zutaten

2	Kohlrabis (ca.800g)
1	kleine Zwiebel
1	kleine Knoblauchzehe
500ml	Gemüsebrühe
500ml	Milch
1 EL	Öl
1 Beet	Kresse
50g	Parmesan
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen und den Parmesan fein reiben.
2. Die Kohlrabis, Knoblauch und Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden.
3. Etwas Öl in einem Topf erhitzen und die gestückelten Zutaten kurz, bei mittlerer Hitze anschwitzen.
4. Die Gemüsebrühe dazu geben und das Ganze ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis der Kohlrabi weich ist.
5. In der Zwischenzeit den Parmesan in kleine Häufchen auf ein Blech mit Backpapier geben und im Backofen ca.5-8 Minuten backen, bis die Parmesantaler goldbraun sind.
6. Das Blech aus dem Ofen nehmen, die Taler evtl. mit etwas Küchenpapier vom überschüssigen Fett befreien und abkühlen lassen.
7. Die Milch und die Kresse zu der Suppe geben und alles fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmal kurz aufkochen.
8. Die Suppe auf zwei Schüsseln aufteilen mit etwas Kresse dekorieren und mit den Parmesantälern servieren.



Einkaufsliste

Kohlrabisuppe

<input checked="" type="checkbox"/>									
2	Kohlrabis								
500ml	Gemüsebrühe								
500ml	Milch								
50g	Parmesan								
1	Zwiebel								
	Knoblauch								
1 Schale	Kresse								
	Öl								
	Salz								
	Pfeffer								