



Zutaten (für 2 Personen)

2 kleine Gemüsezwiebeln
2 Knoblauchzehen
1-2 Kohlrabi (ca. 400 g)
2 EL Butter
¼ TL Currypulver
300 ml Gemüsebrühe
1 Scheibe Roggenvollkornbrot
100 ml Sahne
50 g Crème Fraiche oder Schmand
Saft einer ½ Limone
Salz, Pfeffer
1 Schale Krauz Purple Kohlrabi

SEELENWÄRMER

Kohlrabi-Currysuppe, Roggenbrotcroutons, Krauz Purple Kohlrabi.

Zubereitung

Zwiebeln und 1 Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden.
Kohlrabi schälen und in ca. 1 x 1 cm große Würfel schneiden.

In einem Topf 1 EL Butter erhitzen und darin Knoblauch und Zwiebeln glasig anschwitzen. Currypulver unterrühren und vorsichtig mit anbraten. Kohlrabi zugeben und mit Brühe aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis der Kohlrabi weich ist.

In der Zwischenzeit das Roggenbrot in Würfel schneiden. Knoblauchzehe in der Schale andrücken. In einer Pfanne die Butter erhitzen und darin die angedrückte Knoblauchzehe und die Brotwürfel knusprig anbraten. Gelegentlich rühren und salzen. Die Brotwürfel dann auf einen Teller mit Küchenpapier geben.

Nun mit einem Handmixer die Suppe pürieren. Sahne, Crème Fraiche und Limonensaft zugeben und einmal aufkochen lassen. Dann in Schalen servieren und mit den Roggenbrotcroutons und den Krauz Purple Kohlrabi bestreuen.