

## Rezeptidee: Bärlauch-Kohlrabisuppe

---

Bärlauch-Kohlrabisuppe

Zutaten für 4 Personen

1 Bund Bärlauch (oder 2 El. Bärlauch in Öl siehe Rezepte)

400g Kartoffeln

1 Zwiebel

1l Gemüsebrühe

125 ml Sahne

Salz, Pfeffer, Muskat

1 El Butter zum andünsten.

Kohlrabi, Kartoffeln, Zwiebel schälen und würfeln.

Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel darin andünsten. Sobald die Zwiebeln anfangen braun zu werden, die Kartoffel- und Kohlrabiwürfel dazugeben und mit andünsten. Das Gemüse mit der Gemüsebrühe aufgießen und ca. 15-20 min kochen. Anschließend mit einem Pürierstab passieren. Den Bärlauch waschen und fein schneiden und in die Suppe geben oder mit passieren. Die Sahne unter die Suppe heben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Dazu schmecken frisches Brot oder Schwäbische Backerbsen.