

Kohlrabi-Lauch -Suppe

Bio Kochbox KW 27



Kohlrabi-Lauch -Suppe



Für 2 Portionen:

- 1 Zwiebel
- 1 Kohlrabi
- 1 Stange Porree
- 750 ml Gemüsebrühe
- 150 g veganer Frischkäse
- Petersilie

Für 4 Portionen:

- 2 Zwiebeln
- 2 Kohlrabi
- 2 Stangen Porree
- 1,5 l Gemüsebrühe
- 300 g veganer Frischkäse
- Petersilie

Eigener Vorrat

- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Kohlrabi schälen und klein schneiden, den Lauch in Ringe schneiden. Die Zwiebel und den Lauch in einem Topf mit etwas Öl andünsten. Die Brühe dazu gießen, Kohlrabi dazugeben und 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Die Hälfte der Suppe pürieren und wieder mit der anderen Hälfte mischen. Den veganen Frischkäse dazugeben und in der Suppe auflösen. Petersilie dazugeben und die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen.