

Kohlrabi - Apfel - Suppe

Zutaten:

1 kleine Kohlrabi
1 Apfel
1 Zwiebel
2 Scheiben Toast
400 ml Gemüsebrühe
50 ml Weißwein
100 g Sahne
1 TL Honig
1 EL Schnittlauch
Salz, Pfeffer, Öl



Zubereitung:

- Zwiebel klein hacken.
- Kohlrabi und Apfel in kleine Würfel schneiden.
- In Öl die Zwiebel glasig dünsten.
- Kohlrabi und Apfel zugeben.
- Beides kurz mitdünsten.
- Mit der Brühe ablöschen.
- Etwa 15 Minuten köcheln lassen.
- Toastscheiben klein schneiden.
- Sahne, Wein und Brot zur Suppe geben.
- Kurz aufkochen lassen.
- Suppe pürieren.
- Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.
- Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden.
- Suppe auf Suppentellern anrichten.
- Den Schnittlauch überstreuen.