



## Kohlrabisuppe

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

10 Portionen

1 kg	Kohlrabi	2-3	Zwiebeln
500 g	Kartoffeln	10 EL	Öl
2 L	Gemüsebrühe	500 g	Kochsahne
500 g	Hähnchenfilet	375 g	Zuckerschoten
1-2 Stile	Brunnenkresse (optional)		Salz & Pfeffer
	geriebene Muskatnuss		

### Zubereitung

1. Kohlrabi und Zwiebel schälen und grob würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden.
2. In einem Topf 5 EL Öl erhitzen. Zwiebel-, Kohlrabi- und Kartoffelwürfel bei mittlerer Hitze ein paar Minuten dünsten.
3. Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und weitere 15-20 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Währenddessen das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.
4. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und Hähnchenstreifen bei starker Hitze goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Zuckerschoten waschen und längs in dünne Streifen schneiden. Brunnenkresse putzen waschen und Blättchen abzupfen.
6. Kohlrabisuppe mit dem Pürierstab fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
7. Zuckerschoten-Streifen zugeben und ca. 3-4 Minuten bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren garen.
8. Die Suppe mit Hähnchenstreifen in Schalen anrichten und mit Brunnenkresse Blättchen garnieren.