

Kohlrabicremesuppe mit Wursteinlage

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

250 g	Würstchen	3 EL	Sahne
3 EL	Joghurt	1	Kohlrabi
3	Kartoffeln	2	Möhren
1 L	Gemüsebrühe		Schnittlauch
	Muskatnuss		Salz

Zubereitung

In der Brühe das Gemüse kochen und dann pürieren.

Mit Sahne, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen und glatt rühren.

Würstchen auf beiden Seiten braten und zur Suppe servieren.

Mit Schnittlauch und Joghurt abschmecken.

Kohlrabicremesuppe mit Wursteinlage

Stand 10.12.2020