



Kohlrabisuppe - einfach cremig, schnell & lecker

Zutaten für 4 Portionen

- 750 g Kohlrabi
- 1 Zwiebel
- 40 g Butter
- 40 g Weizenmehl
- 750 ml [Gemüsebrühe](#)
- 100 ml Milch
- 1 TL Salz
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise Pfeffer



Zum Servieren:

- 2 EL gehackte Petersilie
- 2 TL Zitronensaft

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle den Kohlrabi und schneide ihn in Würfel. Schäle die Zwiebel und schneide sie klein.
2. Erhitze die Butter in einem Topf und dünste die Zwiebelwürfel darin an. Gib das Mehl dazu und schwitze es kurz an. Gieße unter Rühren die Gemüsebrühe und die Milch an. Gib die Kohlrabiwürfel dazu und lass sie 15 Minuten köcheln.
3. Püriere die Kohlrabisuppe. Schmecke sie mit Salz, Pfeffer und Muskat ab. Serviere sie mit gehackter Petersilie und beträufel sie nach Belieben mit etwas Zitronensaft.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

