



Kartoffel-Kohlrabi-Suppe mit Senf

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	800 g
Kohlrabi	1 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Öl	2 EL
Senf	3 TL
Gemüsebrühe	800 ml
Schlagsahne	200 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zitronen	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, Sieb

1. Kartoffeln und Kohlrabi schälen und würfeln. Zarte Kohlrabiblätter beiseitelegen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln.
2. In einem Topf Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Gemüse darin leicht anbraten. Senf zufügen und ca. 1 Min. mit anschwitzen. Mit Brühe und Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe aufkochen und zugedeckt ca. 20 Min. bei mittlerer Hitze garen.
3. Inzwischen Kohlrabiblätter waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Zitrone waschen, halbieren und auspressen. Suppe mit Senf, Salz und Zitronensaft abschmecken, Kohlrabiblätter unterheben und servieren.

Guten Appetit!

Du suchst noch einen passenden vegetarischen Hauptgang? Wie wäre es mit [Schlutzkrapfen mit Spinat-Käse-Füllung?](#)

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	310 kcal
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	10 g