

Leichte Kohlrabi-Suppe mit Garnelen à la "Sturm der Liebe"

 happy-mahlzeit.com/2019/11/08/leichte-kohlrabi-suppe-mit-garnelen-a-la-sturm-der-liebe/

Zutaten:

- 2 große Kohlrabi
- 3 große Kartoffeln
- 1/2 Liter Gemüsebrühe
- Garnelen
- 1 Knoblauchzehe
- Butterschmalz
- Schmand
- Salz
- Pfeffer
- Cayennepfeffer

Zubereitung:

Kohlrabi und Kartoffeln schälen, in 1cm große Würfel schneiden und in der Gemüsebrühe 15-20 Minuten weich kochen. Anschließend mit dem Stabmixer pürieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, eine zerdrückte Knoblauchzehe zugeben und die geschälten Garnelen darin anbraten.

Die Suppe mit Salz, Pfeffer und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken, auf Teller verteilen und die Garnelen darauf anrichten. Mit Schmand verfeinern.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 8.11.2011