

Kohlrabi-Käse-Suppe

Für zwei Personen

Für die Suppe:

2 Kohlrabi	3 Kartoffeln	100 ml Sahne
200 g Schmelzkäse	200 ml Gemüsefond	50 g Butter
Salz, Pfeffer		

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Für die Suppe die Kohlrabi und die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In dem Fond garen. Anschließend das gegarte Gemüse mit dem Fond pürieren. Die Sahne in die Sauce einrühren. Den Schmelzkäse und die Butter dazugeben. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Suppe auf Tellern anrichten, mit dem Schnittlauch garnieren und servieren.

Siegfried Scheer am 30. Januar 2015