

Kohlrabi-Creme-Suppe mit Curry

Für 4 Personen

1 Bio-Zitrone	2 Kohlrabi (ca. 500 g)	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	10 g frischer Ingwer	2 EL Rapsöl
1 EL Currypulver	500 ml Kokosmilch (Dose)	400 ml Gemüsebrühe
2 EL Wermut	Salz	Pfeffer
Chilipulver	1 Prise Zucker	

Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Kohlrabi putzen. Das Kohlrabigrün waschen, trocken schütteln. Die zarten Blättchen beiseitelegen. Die größeren Blätter klein schneiden.

Kohlrabi schälen und in feine Würfel schneiden.

Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken.

In einem Topf das Öl erhitzen. Schalotten, Knoblauch und Ingwer darin andünsten.

Kohlrabiwürfel und gehacktes Grün dazugeben und mitdünsten.

Currypulver unterrühren. Mit Kokosmilch und Brühe aufgießen. Zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Die Zutaten im Fond fein pürieren, sodass die Suppe eine cremige Konsistenz bekommt, gegebenenfalls noch etwas Brühe untermixen.

Cremesuppe mit Wermut, etwas Zitronensaft, -schale, Salz, Pfeffer, Chilipulver und Zucker abschmecken.

Die Suppe vor dem Servieren nochmals schaumig aufmixen und in vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Mit etwas Zitronenschalen, Currypulver und einigen Kohlrabiblättchen bestreut servieren.

Christina Richon am 29. April 2019