

Kohlrabi-Kokos-Suppe mit Kohlrabi-Blätter-Pesto

Für 4 Personen

3 Kohlrabi mit Blättern	1 weiße Zwiebel	400 ml Kokosmilch
ca. 300 ml Gemüsebrühe	3 EL Rapsöl	2 EL kaltgepresstes Sesamöl
1-2 TL Madras-Curry	Spritzer weißer Balsamico	Salz
Spritzer geröstetes Sesamöl	2 EL Cashewkerne	

Kohlrabi vom Grün befreien, dieses zur Seite legen, Knollen schälen und würfeln. Zwiebel grob würfeln und in einem Topf mit dem Rapsöl und etwas Salz anschwitzen, Currypulver dazugeben und kurz mit anschwitzen. Dann den Kohlrabi dazugeben, alles gut durchmischen und mit dem Gemüfefond und der Kokosmilch ablöschen. Für ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Anschließend die Suppe pürieren und mit Salz und weißem Balsamico abschmecken. Parallel Cashews in einer kleinen Pfanne ohne Öl sanft rösten. Kohlrabigrün grob schneiden, in Salzwasser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Das Kohlrabigrün dann gut ausdrücken und mit dem kaltgepressten Sesamöl, einer Prise Salz und den Cashews im Mörser zu einem groben Pesto verarbeiten. Suppe in Tellern anrichten, mit dem Pesto und einigen Tropfen geröstetem Sesamöl garnieren.

Björn Freitag am 03. April 2021