



## Kohlrabischaumsüppchen mit Radieschentopping

### Zutaten für: 4 Personen

- 1 kl. Zwiebel
- 2 Kohlrabi
- 1 Kartoffel, mehlig kochend
- 1 EL Olivenöl
- 1 l Gemüsebrühe
- 100 g Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 4 Radieschen

### SO GEHT ES

Zwiebel schälen und klein würfeln. Kohlrabi und gewaschene Kartoffel schälen, würfeln. Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin andünsten, Kohlrabi- und Kartoffelwürfel zugeben und kurz mit anschwitzen. Die Gemüsebrühe zugießen, ca. 20 Minuten mit geschlossenem Deckel leise köcheln lassen.

Radieschen putzen und grob raspeln.

Die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Sahne zugießen, wieder erhitzen, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Muskat abschmecken und nochmals schaumig pürieren.

Die Suppe in Suppentassen anrichten. Kurz vor dem Servieren einen Klecks geraspelte Radieschen in die Mitte geben.