



Kohlrabi-Kartoffel-Suppe

800 g mehlig Kartoffeln

1 Kohlrabi

1 Zwiebel

2 EL Bratöl

3 TL Senf

800 ml Gemüsebrühe

200 ml Sahne

Salz/Pfeffer

1/2 Zitrone

,
schälen und in Würfel schneiden.

häuten und fein hacken.

in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin
anbraten.

hinzufügen und für 1 Minute mit andünsten.

Mit

,
ablöschen und mit

würzen. Aufkochen lassen und für ca. 20
Minuten bei mittlerer Hitze garen.

Anschließend mit Saft von einer

, Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.