



Kohlrabi-Lauch-Suppe

2 Zwiebeln
2 Kohlrabi
2 Stangen Lauch

etwas Öl
1,5 l Brühe

300 g Frischkäse
Salz und Pfeffer

Petersilie

und
schälen, dann klein schneiden.
waschen und in Ringe schneiden. Zwiebeln und
Lauch in
in einem Topf andünsten.
dazu gießen, Kohlrabi zufügen und eine
Viertelstunde bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
Die Suppe nicht zu fein pürieren.
dazugeben und in der Suppe auflösen.
zum Würzen verwenden.

waschen, trocken schütteln und über die Suppe
streuen.

Biolandhof Avena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-avena.de

www.biolandhof-avena.de