



Kohlrabi - Bärlauchsuppe mit Käse-Kartoffelklößchen

Zutaten für 4 Personen

1 1/2 Kohlrabi
600 ml Gemüsebrühe
16 Bärlauchblätter
1 TL Öl
150 ml Sahne
1 1/2 - 2 EL Kartoffelpüreepulver

500 g Grillkäse
1 EL Olivenöl
130 g Seidenkloßteig (Fertigprodukt)
50 g rote Paprikawürfel
1 TL Chiliflocken
1 EL Schmand
3 EL geriebener Parmesan
2 EL Chilifäden
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 25 Minuten)

Seidenkloßmasse mit roten Paprikawürfeln, Parmesan, Chiliflocken und klein gewürfelter Grillkäse vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Schmand unterheben, von der Masse mit einem kleinen Löffel Klößchen abstechen und in sprudelndes, leicht gesalzenes Wasser einlegen, bis sie obenauf schwimmen.

Den Kohlrabi schälen, in Stücke schneiden und in Gemüsebrühe weichkochen. Mit dem Mixstab fein pürieren, etwas Gemüsebrühe dazugeben, aufkochen lassen. Die Bärlauchblätter klein schneiden und mit etwas Öl im Mixer fein pürieren. Das Ganze in die Kohlrabisuppe einrühren und mit Sahne verfeinern. Mit dem Kartoffelpüreepulver zur gewünschten Sämigkeit binden.

Nährwert pro Portion

649 kcal – 55 g Fett – 26 g Eiweiß – 15 g Kohlenhydrate – 1 BE

Dieses Gericht ist lacto-vegetarisch und glutenfrei.