

Kohlrabi-Erbesen-Suppe mit Milchschaum

Zutaten

Für 4 Personen

Kohlrabi-Erbesen-Suppe:

600 g Kohlrabi, gerüstet, in kleine Stücke geschnitten
1 mehligkochende Kartoffel, ca. 150 g, geschält, in kleine Stücke geschnitten
1 Zwiebel, grob gehackt
Butter zum Dämpfen
2 dl Milch
6?7 dl Bouillon
150 g Tiefkühlerbsen
wenig Salz
Pfeffer

Milchschaum:

2 dl Milch
wenig Salz

Paprika zum Garnieren



Zubereitung

Zubereitung: ca. 40 Minuten

1. Suppe: Kohlrabi, Kartoffel und Zwiebel in der Butter andämpfen. Mit Milch und Bouillon ablöschen, aufkochen. Bei kleiner Hitze 15?20 Minuten weich kochen. Erbsen in den letzten 5 Minuten mitkochen. Suppe pürieren, würzen.
2. Milchschaum: Milch aufkochen, salzen. Mit dem Schwingbesen oder einem Cappuccino-Schaumschläger dickschäumig aufschlagen.
3. Suppe in Gläser anrichten, Milchschaum mit einem Löffel darauf verteilen. Mit Paprika garnieren.

Milchschaum durch steif geschlagenen Rahm ersetzen.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 237 kcal, 11g Eiweiss, 11g Fett, 24g Kohlenhydrate.