Kohlrabi – Kresse Suppe mit Kräuterpesto

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Frühlingshaft – „kräutrig – lecker“, passt in viele, jahreszeitliche Speisenfolgen

Zutaten

- 600 g junger Kohlrabi, geschält, grob gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt (Geht auch ohne)
- ½ l Hühnerbrühe
- ½ l Gemüsebrühe
- 1 EL Butter
- 75 ml Sahne
- 1–2 TL Zitronensaft
- 20 g Haselnusskerne, geröstet, gehackt
- 1/2 Bündchen Basilikum, gezupft
- 1/2 Bündchen Petersilie, gezupft
- 1/2 Beet Gartenkresse
- 20 g geriebener Parmesan
- 6 – 7 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebel – und Kohlrabiwürfel in der Butter glasig anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Mit der Hühnerbrühe und Gemüsebrühe aufgießen, ca. 15 min. köcheln lassen.

Schritt2

Danach mit dem Stabmixer fein pürieren, Sahne dazu geben, 2 – 3 min. köcheln lassen und mit Zitronensaft abschmecken.

Schritt3

In der Zwischenzeit die gerösteten Haselnüsse, Parmesan, die Kräuter mit dem Olivenöl mittels Stabmixer zu Kräuterpesto aufmixen.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

In vorgewärmten Suppentellern oder Tassen portionieren, das Pesto „schlierenartig“ darüber geben. Mit frischer Kresse bestreut zu Tisch geben.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** basilikum, frühlingshaft, gemüsebrühe, hühnerbrühe, kohlrabi, kresse, parmesan, sahne

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kohlrabi-kresse-suppe-mit-kraeuterpesto/