

FAMILIENHÄPPCHEN

KOHLRABI-BIRNENSUPPE für 4 Personen

Zutaten:

- 4 kleine Bürli
- 1 Kohlrabi
- 1 Birne
- 1 TL Ghee oder Butter (oder wenig Olivenöl)
- 1 EL Crème Fraîche
- 1-2 TL Gemüsebouillon (Pulver)
- Kräutersalz
- Pfeffer
- Deko: Balsamicoreme, Schnittlauch und Alfalfasprossen

Bürli aushöhlen. -Das ausgehöhlte Brot schmeckt lecker, wenn man es in feines Olivenöl tunkt.

Kohlrabi und Birne schälen und in kleine Stücke schneiden.

Ghee in einer hohen Pfanne warm lassen, Kohlrabi und Birne andünsten und mit heissem Wasser ablöschen (Wasser vom Wasserkocher spart Energie).

Kohlrabi und Birne etwa 20 Minuten weich köcheln lassen. Pürieren. Je nach Geschmack noch etwas mehr oder weniger Wasser hinzufügen. Am Schluss Crème Fraîche einrühren.

Mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Mit Balsamicoreme, Schnittlauch und Alfalfasprossen hübsch in Szene setzen.

Sofort servieren.