



KOHLRABISUPPE MIT ZIEGENFRISCHKÄSE UND KAMBLY LES FICELLES AUX TOMATES ET FINES HERBES

Zutaten für 4 Personen

- 2 grosse Kohlrabi
- 1 Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- wenig Olivenöl
- 1,5 dl Weisswein
- ca. 1 Liter Gemüsebouillon
- 130 g Ziegenfrischkäse
- Kresse
- Salz und Pfeffer
- Kambly Les Ficelles aux Tomates et Fines Herbes

Zubereitung

1. Kohlrabi schälen und in grobe Stücke schneiden.
2. Zwiebel schälen und fein hacken.
3. Wenig Olivenöl in eine Pfanne geben, Zwiebeln in die Pfanne geben, Knoblauch dazu pressen (mit Schale, so lässt sich die Knoblauchzehe besser von der Presse lösen) und 1-2 Minuten andünsten. Kohlrabi hinzufügen, umrühren und ebenfalls 2 Minuten andünsten und mit Weisswein ablöschen.
4. Gemüsebouillon vorzu hineingiessen und auf mittlerer Stufe (rund 30 Minuten – je nach Grösse der Kohlrabistücke) köcheln lassen.
5. Sind die Kohlrabistücke weich, diese pürieren und den Ziegenfrischkäse unterrühren. Allenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Suppe in Schalen füllen, mit Kresse garnieren und mit Kambly Les Ficelles aux Tomates et Fines Herbes servieren.

Nadja Zimmermann
für Kambly

