



Rezepte aus dem Kulinarium der Psychosomatischen Klinik Kloster Dießen

Kohlrabi-Lauch-Suppe

(4 Portionen)

Menge	Zutaten	Zubereitung
1 1 1	Zwiebel Kohlrabi Lauch	Die Zwiebel und den Kohlrabi klein schneiden, den Lauch in Ringe schneiden.
750 ml	Gemüsebrühe	Die Zwiebel und den Lauch in einem Topf andünsten. Die Brühe dazu gießen, Kohlrabi dazugeben und eine Viertelstunde bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
$\frac{1}{4}$ Bd. 150 g	Glatte Petersilie Frischkäse	Die Petersilie waschen, trocken tupfen und kleine hacken. Die Hälfte der Suppe pürieren und wieder mit der anderen Hälfte mischen. Den Frischkäse dazugeben und in der Suppe auflösen. Petersilie dazugeben und die Suppe mit Salz, Pfeffer und weiteren Gewürzen nach Belieben abschmecken. Evtl. auch ein Schuss Zitrone!