

Kohlrabi-Kokossuppe

(4 Pers., 35 Min., 309 kcal pro Pers.)

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 600 g Kohlrabi
- 200 g Kartoffeln
- 1 EL Öl
- 2,5 dl Kokosmilch (Thai Kitchen)
- 8 dl Wasser
- 1½ TL Salz
- wenig Pfeffer
- 50 g getrocknete Kokosschnitze
- 50 g Randensprossen



Anleitung:

1. Zwiebel, Kohlrabi und Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden.
2. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel, Kohlrabi und Kartoffeln ca. 5 Min. andämpfen. Kokosmilch und Wasser dazugießen, aufkochen, salzen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln.
3. Suppe pürieren, würzen.
4. Suppe anrichten, Kokosschnitze und Randensprossen darauf verteilen.

Tipp:

Zur Suppe passt hervorragend ein Tafelwasser mit [Aloe Peaches](#).

Quelle:

Betty Bossi Zeitschrift 4/2021