



Kohlrabi-Frühlingsuppe

Für 4 Personen

400 g Kartoffeln
1 Kohlrabi (ca. 340 g)
Herzblätter vom
Kohlrabi, gehackt
2 dicke Möhren
(ca. 300 g)
250 g Erbsen (TK)
Salz, Pfeffer
1 EL frisch gehackte
Petersilie
Majoran, Liebstöckel
4 Wienerwürstchen

Kartoffeln, Kohlrabi und Möhren schälen. Kartoffeln in Würfel, Möhren in Scheiben und Kohlrabi in kleine Stifte schneiden. 1 l Wasser mit Salz oder Gemüsebrühe zum Kochen bringen und das Gemüse und die gehackten Kohlrabiblätter darin bissfest garen.

Mit den Gewürzen abschmecken und mit frischer Petersilie und bestreuen.

Wer mag, lässt Wienerwürstchen auf der Suppe heiß werden und serviert sie dazu.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

