

## Kerbelrübencremesuppe – Rezept (Zutaten für 2 Portionen)

### Zutaten:

- ✓ 350 g Kerbelrübe
- ✓ 20 g Butter
- ✓ 100 ml Kochsahne (15%) oder Schlagsahne (30 %)
- ✓ 500 ml Gemüsebrühe
- ✓ 1 Gemüsezwiebel
- ✓ 8 Maronen
- ✓ 2 Stiele Kerbel
- ✓ Salz
- ✓ Pfeffer aus der Mühle



Foto: eatsmarter.de

### Zubereitung:

1. Die Rüben schälen, waschen und in Stücke schneiden. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. In einem Topf die Butter erhitzen und die Zwiebel- und Kerbelwürfel darin 3-4 Minuten anschwitzen.

Die Brühe angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

2. Die Maronen kreuzweise einschneiden und in kochendem Salzwasser in 20 Minuten garen.

Das Kerbelgrün waschen und trocken schütteln.

Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren und die Sahne unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit je 3-4 Maronen in vorgewärmte Suppenteller füllen. Mit Kerbelgrün garniert servieren.

**An Stelle der Maronen passen auch Lachswürfel, Garnelen oder wer es ganz ohne will, ein paar Radieschen-Scheiben.**

*Guten Appetit!*