

# Kohlrabi Kaltschale

Diese herrlich erfrischende Kohlrabi Kaltschale mit Buttermilch ist im Handumdrehen zubereitet und schmeckt der ganzen Familie. Mit Backerbsen als Knuspereinlage wird die Suppe auch zu einem tollen Geschmackserlebnis für die Kleinsten.



## Rezept

4 Portionen

**Vorbereitungszeit:** 10 Minuten

**Zubereitungszeit:** 25 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** sehr einfach

**Equipment:** Kochtopf, Mixstab

### Kohlrabi Kaltschale:

- 4 Jungzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 400g Kohlrabi
- 2 kleine Salbeiblätter
- 3 EL Olivenöl
- 500ml Gemüsesuppe

- Spritzer Zitronensaft
- 300ml Buttermilch
- Salz, Pfeffer

### **Toppings:**

- 8 EL **LAND-LEBEN Backerbsen**
- 2 Snack-Gurken
- 100g Räucherlachs

### **Zubereitung:**

Jungzwiebeln in feine Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden.

Kohlrabi schälen und klein würfeln. Salbeiblätter fein hacken.

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch glasig braten. Kohlrabi sowie Salbei zugeben und für 3-4 Minuten weiter braten.

Mit Gemüsesuppe aufgießen und auf kleiner Flamme ca. 15 – 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Snack-Gurken in Scheiben schneiden, den Räucherlachs auf Holzspieße drapieren. Bis zum Anrichten im Kühlschrank aufbewahren.

Die Suppe fein pürieren und zum Abkühlen zur Seite stellen. Sobald die Suppe lauwarm ist, einen Spritzer Zitronensaft sowie die kalte Buttermilch zugeben und nochmal pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für noch mehr Erfrischung die Suppe für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Mit knusprigen **Backerbsen**, Gurkenscheiben und Lachsspießchen anrichten.

**TIPP:** Die Kohlrabi Kaltschale schmeckt auch wunderbar bei einem Picknick am See oder einem Badeausflug.

[www.land-leben.com](http://www.land-leben.com)