

Zutaten für 5 Personen:

- 40 g Butter
- 100 g Schalotten, geviertelt
- 200 g Kohlrabi, 1,5 cm Würfel

- 100 ml Gemüsesuppe - Gemüsefond

- 100 g Kirschtomaten, halbiert
- 50 ml Rahm
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- gerebelter frischer Thymian

Herstellung:

1. Butter in einer Kasserolle angehen lassen,
2. darin die Schalottenvierteln und die Kohlrabiwürfel ansautieren.
3. Mit Rindsuppe auffüllen und knackig mit Deckel dünsten lassen.
4. Wenn die Flüssigkeit einreduziert ist, Kirschtomaten und Rahm hinzugeben.
5. Einmal aufkochen lassen, abwürzen und mit frischen gerebelte Thymianblätter vollenden.

