Kohlrabi-Tomatengemüse

Zutaten für 5 Personen:

40	g	Butter
100	g	Schalotten, geviertelt
200	g	Kohlrabi, 1,5 cm Würfel
100	ml	Rindsuppe
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.