



Vegane Kohlrabi-Kartoffel-Suppe mit Klößchen

Zutaten für 4

Für die Suppe:

2 große Kohlrabi, gewürfelt
4-5 große Kartoffeln, gewürfelt
1 Zwiebel, gehackt
1/2 Päckchen Hafer-Cuisine
Schnittlauch, in Röllchen
Petersilie, gehackt
Kümmel
Rosmarin
Liebstöckel
Shoyu
Pfeffer und Salz

Für die Klößchen:

1 Packung Kartoffel-Gemüse-
Bratlinge der Firma Pfiffikuss
Werbung
Sesam

Zubereitung

Suppe: Die Zwiebel in etwas Öl anbraten. Das restliche Gemüse hinzugeben, kurz mit braten. Mit Gemüsebrühe auffüllen. Gerade so viel, bis das Gemüse bedeckt ist. Mit Shoyu, etwas Kümmel, Liebstöckel und Rosmarin würzen und alles für ca. 20 Minuten auf kleiner Stufe weich kochen.

Klößchen: In der Zwischenzeit die Bratlinge nach Packungsanleitung zubereiten. Forme mit angefeuchteten Händen kleine Kügelchen. Diese wälzt du im Anschluss in etwas Sesam. Dann kannst du die Klößchen in etwas Öl in der Pfanne anbraten.

Suppe: Nun mit einem Schöpflöffel etwa die Hälfte des Kochwassers entnehmen. Das Gemüse pürieren. Die Hafer-Cuisine dazu schütten und alles einmal aufkochen und verrühren. Ist die Masse zu fest noch etwas vom Kochwasser dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frischen Kräutern und den Klößchen servieren.

