

Kohlrabisuppe mit Quarknocken

Zutaten:

400 g	Kohlrabi
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
150 ml	Sahne
50 g	Butter
50 g	Mehl
600 ml	Gemüsebouillon

Zutaten für die Nocken:

120 g	Quark
1	Eigelb
10 g	Butter, weich
20 g	Mehl
	Petersilie, feingehackt

Des Weiteren:

2	Äpfel, Boskop
	Olivenöl, Zucker, Salz
	Pfeffer, Muskat, Zitronensaft



Zubereitung:

- Kohlrabi, Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und mit ein wenig Butter im Topf andünsten, mit der Bouillon auffüllen und leicht köcheln lassen.
- Sobald das Gemüse weichgegart ist, die Sahne dazugeben alles pürieren, abschmecken und bis zum Anrichten beiseitestellen.
- Für die Nocken alle Zutaten miteinander vermischen, die Masse abschmecken, diese mit zwei Löffeln zu Nocken formen und im siedendem Wasser 10 Minuten ziehen lassen.
- In der Zwischenzeit die Äpfel entkernen, schälen und in Scheiben schneiden.
- Die Apfelscheiben in etwas Olivenöl anbraten und leicht zuckern.
- Die Suppe nochmals erhitzen, kurz aufschäumen, in Suppentassen oder tiefen Tellern anrichten. Die Klößchen und Apfelscheiben verteilen und servieren.