



# Cremige vegane Kohlrabisuppe mit Dill

⌚ Preparation time: 35 minutes  
Cooking time: 0 minutes  
**Total time: 35 minutes**

👤 Portions: 4

## Zutaten für 4 Portionen

- 1 Zwiebel (ca. 70 g)
- 700-750 g Kohlrabi (Gewicht ohne Blätter und Stiele, Gewicht geschält: 500-550g)
- 350 g Kartoffeln
- Ein Bund Dill (ca. 15g)
- 1-2 EL Kokosöl (oder ein anderes Pflanzenöl)
- 50 ml Weißwein (kann durch Wasser bzw. mehr Gemüsebrühe ersetzt werden)
- 700 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Pflanzendrink (z.B. Sojadrink oder Haferdrink)
- Meersalz
- (Weißer) Pfeffer
- Eine Prise frisch aufgeriebene Muskatnuss
- 15-20g Hefeflocken (siehe Tipp)
- 1-2 EL Zitronensaft
- 4-5 Radieschen
- 150 g Salatgurke
- Optional: pro Portion 1 EL Sojajoghurt natur (kann entfallen)

**Tipp:** Wenn Ihr keine Hefeflocken zu Hause habt oder verwenden möchtet, könnt Ihr diese natürlich auch einfach weglassen. Jedoch binden die Hefeflocken die Suppe auch leicht, so dass sie etwas dickflüssiger wird. Wenn Ihr also keine Hefeflocken verwendet, empfehle ich, etwas mehr Kartoffeln zur Bindung zu verwenden (ca. 400-430g). [Meine Lieblings-Hefeflocken sind diese hier](#), von der Firma VITAM\*/\*Amazon Affiliate-Link.

## Zubereitung (ca. 35 Minuten Arbeitszeit)

1. Zwiebel schälen und würfeln. Die Kohlrabiknollen entrinden und in Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und ebenfalls klein schneiden.
2. Ein kleines Bund Dill waschen und hacken. 700 ml Gemüsebrühe bereit stellen. Wer keine frische oder eingefrorene Gemüsebrühe hat, kann einfach 1 kl. EL Instant-Brühe in 700ml heißem Wasser auflösen.
3. 1-2 EL Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel kurz anschwitzen. Kohlrabi- und Kartoffelstücke hinzufügen und kurz anbraten. Die Zutaten mit einem Schuss Weißwein oder mit Wasser/Gemüsebrühe ablöschen. 700 ml Gemüsebrühe aufgießen und die Suppe rund 20-25 Minuten sanft köcheln lassen.
4. 150 ml Pflanzendrink aufgießen und die Suppe mit einem Schneidstab sämig pürieren. Suppe mit einer kräftigen Prise Meersalz, etwas (weißem) Pfeffer und einer tüchtigen Prise frisch aufgeriebener Muskatnuss würzen. 20g Hefeflocken und 2 EL gehackten Dill in die Suppe einrühren und die Suppe mit Zitronensaft abschmecken.
5. Radieschen waschen und würfeln. Das Gurkenstück halbieren, die Kerne entfernen und ebenfalls fein würfeln.
6. Suppe auf Schalen aufteilen. Pro Portion 1 EL Sojajoghurt oberflächlich in die Suppe einrühren. Suppe mit Radieschen- und Gurkenwürfel bestreut und mit Dill garniert servieren.