



## Rezepte aus der Behr Küche

---

### Sopa de crema de KoliRico® (Colinabo)



#### Ingredientes para 4 personas

1 Cebolla  
500 g KoliRico® (la parte verde)  
1 Cuch. grande de mantequilla  
½ Cuchara pequeña de azúcar  
½ Litro de caldo de verduras  
250 g Nata  
Sal  
Pimienta  
Zumo de medio limón

#### Consejos de preparación y conservación:

Trocear la cebolla. Cortar la parte verde del KoliRico®, lavar y cortar en trocitos. Pelar los bulbos del KoliRico® y cortarlos. Calentar mantequilla en la sartén y saltear la cebolla. Añadir el KoliRico® y saltear con la cebolla. Espolvorear azúcar, echar el caldo y dejar cocinar la sopa aprox. 15 min. A continuación retirar la sopa del fuego, triturar el KoliRico®, añadirle nata, cocer brevemente y sazonar con sal, pimienta y zumo de limón. Servir la sopa terminada con KoliRico® espolvoreado.