

Blumenkohlsuppe



Zutaten für vier Personen:

1 kleiner Blumenkohl (oder 1/2 großer)

1 L Gemüsebrühe

100 ml Sahne

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Muskat

Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

1. Den Blumenkohl vom Strunk befreien und klein schneiden. In 1 Liter Gemüsebrühe mindestens 15 Minuten kochen.

2. Fein pürieren und mit 100 ml Sahne auffüllen, etwas reduzieren. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen.

Hinweise:

Garnieren mit Petersilie oder Basilikumblättern. Eventuell auch mit weich gekochten ganzen Blumenkohlröschen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 25 min, Suppen, vegetarisch, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023