

Blumenkohl-Suppe

**Blumenkohl in cremiger Form:
eine Suppe mit knuspriger Begleitung.**

Zutaten

1 Blumenkohl (500g)
1 Lauch
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
0,5dl Noilly Prat
5dl Bouillon
80g Frischkäse
1 TL Zitronenabrieb
1 EL Zitronensaft
Cayennepfeffer, Salz

Zubereitung

Etwa 30 Minuten

1 Den Blumenkohl in Röschen teilen. Lauch und Knoblauch fein schneiden.

2 In einer Pfanne die Butter erhitzen. Lauch und Knoblauch darin andünsten. Die Blumenkohlröschen beigegeben, Noilly Prat und Bouillon dazugiessen und zugedeckt 15 Minuten kochen lassen.

3 Den Frischkäse in die Suppe geben und diese mit dem Stabmixer möglichst fein pürieren. Mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Cayennepfeffer und wenn nötig mit Salz abschmecken.

Tipp

Mit Blumenkohlchips servieren. 4 Blumenkohlröschen in dünne Scheiben schneiden und salzen.

1 Esslöffel Öl in eine Pfanne geben und die Röschen darin goldbraun anbraten. 1 Esslöffel Zucker darüberstreuen und karamellisieren lassen.

