

» BLUMENKOHLCREMESUPPE «

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

1 Kopf Blumenkohl (ca. 800 g)	waschen, von den Blättern befreien, in Röschen schneiden, den Stunk kleinwürfeln und ca. 20 Minuten in 1 ¼ l Wasser weichkochen. Abschütten, aber das Wasser davon aufheben.
1 Zwiebel	schälen und würfeln.
40 g Butter oder Margarine	in einem Topf erhitzen und glasig anbraten.
40 g Mehl	darüber streuen, gut verrühren und anschwitzen, bis es hellgelb ist.
1 l Blumenkohlbrühe	nach und nach dazu geben, mit dem Schneebesen gut durchschlagen. Darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Die Suppe mit
2 TL gekörnter Brühe	
Salz, Pfeffer, Muskat	abschmecken. Vom Blumenkohl 2/3 zur Suppe geben und mit dem Stabmixer pürieren. Die restlichen Röschen zerkleinern und der Suppe zufügen. Mit
125 g Sahne	verfeinern.
½ Bund Petersilie	waschen, über die Suppe streuen und servieren.