MEIN GENUSS



Blumenkohl-Cremesuppe



It’s a match!

Die Blumenkohlcremesuppe schmeckt mit dem Allrounder Kräutersalz aromatisch und frisch. Verleihe deiner Suppe die nötige Würze - probiere es jetzt aus!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Den Blumenkohl waschen und in kleine Röschen teilen. Danach zur Seite stellen.
2. Kartoffel und Zwiebel schälen. Die Kartoffeln abwaschen und in kleine Würfel schneiden. Auch die Zwiebel würfeln.
3. In einer Pfanne Kartoffeln und Zwiebeln andünsten. Später die Blumenkohlröschen dazugeben und die Brühe darüber schütten.
4. Mit einem Kochlöffel oder Schneebesen die Suppe rühren und die Sahne dazugeben.
5. Die Suppe einige Minuten kochen lassen und die Wärmezufuhr verringern. Nun den Topfinhalt 20 min garen und immer wieder umrühren.
6. Nach der Garzeit die größeren Stücke mit einem elektrischen Pürierstab zerkleinern. Die Konsistenz bestimmst du. Wenn du es besonders cremig magst, lässt du den Pürierstab etwas länger arbeiten. Für mehr Biss pürierst du die Suppe eher kurz, damit die Konsistenz weniger homogen ist.
7. Abschließend die Blumencremekohlsuppe abschmecken. Eine Prise Muskatnuss sollte genügen, denn das Gewürz ist sehr intensiv und kann das Gericht schnell bitter schmecken lassen.

Zutaten

1 ganzer Blumenkohl
1 Kartoffel
1 rote Zwiebel
750 ml Brühe
200 ml Sahne zum Kochen
gemahlener Pfeffer nach Geschmack
1 Prise Muskatnuss
Kräutersalz
Öl zum Anbraten

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.