

Blumenkohlcremesuppe



Eine Blumenkohlcremesuppe wärmt den Magen, beruhigt ihn so und sorgt für ein ausgeglichenes Gemüt.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

1 Zwiebel	klein würfeln
3/4 Blumenkohl	vom Strunk schälen und die Rösschen klein schneiden.
100 g Kartoffeln (vorw. festkochend)	schälen und klein würfeln.
1 TL Butter 750 ml Gemüsebrühe 100 ml Schlagsahne	Zwiebel in einem Topf mit Butter glasig dünsten. Blumenkohl und Kartoffeln dazugeben, Gemüsebrühe und Schlagsahne zugießen, aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 min garen.
Salz, Pfeffer Worcestersauce	Suppe mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Worcestersauce zur Suppe geben und alles mit dem Pürierstab fein pürieren.
1/4 Blumenkohl 2 Scheiben Kochschinken 1 TL Olivenöl 1 TL Butter	Blumenkohl vom Strunk schälen und in Scheiben schneiden. Kochschinken in kleine Scheiben schneiden. Alles in einer Pfanne mit Butter und Öl bei mittlerer Hitze ca. 10 min hellbraun braten.
etwas Petersilie	hacken, zusammen mit der Suppe und der Beilage servieren.