



Gesamtzeit: 55 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Blumenkohlsuppe mit Croutons

Blumenkohlsuppe mit Croutons

1 Blumenkohlkopf

400 ml Daily Meal Gemüse-Fond

125 ml Schlagsahne

Etwas Salz & Pfeffer

1 Prise(n) Muskatnuss

Nach Belieben Petersilie, frisch

Für die Croutons

3 Scheibe(n) Brot, vom Vortag

5 Esslöffel Rapsöl

Blumenkohlsuppe mit Croutons

1.

Für die Croutons Brot in Würfel schneiden und in einer Schüssel mit dem Öl vermischen. Brotwürfel bei mittlerer Hitze in einer Pfanne rösten.

Groben Strunk vom Blumenkohl entfernen. Den restlichen Kohl grob zerkleinern. Blumenkohl mit dem Gemüse-Fond in einem Topf zum Kochen bringen. 1 Minuten aufkochen. Danach bei mittlerer Temperatur etwa 15-20 min. weich garen.

Topf vom Herd nehmen und Blumenkohl mit einem Schneidstab in der Brühe pürieren. Schlagsahne dazugeben, mit den Gewürzen abschmecken und nochmal mixen.

Suppe nochmal für wenige Minuten erhitzen und mit den Croutons und gehackter Petersilie beim Servieren garnieren.