

Blumenkohl - Cremesuppe

Zutaten:

1,33 kleiner Blumenkohl
1,33 kleine Zwiebeln
1,33 EL Butter
2,67 EL Mehl
0,33 Liter Hühnerbrühe
0,33 Liter Milch
1,33 Eigelb
3 EL Sahne
Muskat
Salz
Zitronensaft
Pfeffer

Für 4 Personen

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit: ca. 30 Minuten



Den Blumenkohl putzen und in kleine Röschen zerteilen. Zwiebel schälen und fein würfeln.

Die Butter im Topf schmelzen. Die Zwiebel zugeben und darin kurz anschwitzen, dann mit dem Mehl bestäuben. Das Mehl anschwitzen, jedoch nicht bräunen lassen. Mit heißer Hühnerbrühe und Milch ablöschen. Den Blumenkohl und Muskat zufügen. Ca. 5-7 Minuten kochen lassen. Mit dem Mixstab pürieren. Mit dem Eigelb und der Sahne legieren, mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Heiß servieren.

Guten Appetit!