swiss**milk**

Blumenkohl-Crèmesuppe

Zutaten

Für 4 Personen

Suppe:

400 g Blumenkohl, gerüstet, in kleine Röschen geteilt 200 g mehligkochende Kartoffeln, geschält, gewürfelt 7 dl Milch 3 EL Rahm

3 EL Rahm

Muskatnuss

Salz

Pfeffer aus der Mühle wenig Gemüsebouillon oder Milch, bei Bedarf

Garnitur

2-3 Blumenkohlröschen, gerüstet, in feine Scheiben geschnitten Curry wenig Salz Bratbutter oder Bratcrème

wenig Curry

2 EL fein geschnittener Schnittlauch zum Bestreuen



Zubereitung

Zubereitung: ca. 30 Minuten

- 1. Suppe: Blumenkohl und Kartoffeln in der Milch 15-20 Minuten weich kochen. Alles pürieren, mit Rahm verfeinern, würzen. Je nach Konsistenz wenig Milch oder Bouillon beifügen.
- 2. Garnitur: Blumenkohl würzen, in der Bratbutter kurz braten.
- Blumenkohl-Crèmesuppe in vorgewärmte Schalen verteilen. Gebratenen Blumenkohl dazugeben, mit Curry und Schnittlauch bestreuen.

Mit knusprigem Brot servieren.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 231 kcal, 10g Eiweiss, 13g Fett, 19g Kohlenhydrate.

