

Blumenkohlsuppe

1		kleiner Blumenkohl
200	g	Kartoffeln
200	g	Schlagsahne
1		Knoblauchzehe
1		große Zwiebel
1	EL	Butter
1	EL	Gemüsebrühe (instant)
4	Stiele	Petersilie
		Salz
		Pfeffer
		Muskat

Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel klein würfeln und die Knoblauchzehe hacken. Den Blumenkohl putzen, in Röschen teilen und waschen. Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden.

Butter in einem großen Topf -erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Kartoffeln darin andünsten. Blumenkohl, 1L Wasser sowie Brühe zufügen und aufkochen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten garen.

Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein schneiden. 2/3 Sahne zur Suppe gießen und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat -abschmecken. Mit Rest Sahne und Petersilie anrichten.