

ROSENKOHLCREMESUPPE



Zutaten für 4 Personen:

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
250g Kartoffeln
400g Rosenkohl
100g Schinkenwürfel
200g Schmand
1 Prise Muskatnuss
1000ml Gemüsebrühe
2 EL Öl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die geschälten Kartoffeln würfeln. Beim Rosenkohl die äußeren nicht so schönen Blätter und den oberen Teil des Strunkes entfernen und dann halbieren. In einem Topf das Öl erhitzen, die Zwiebel, den Knoblauch, die Kartoffelwürfel und den halbierten Rosenkohl dazugeben und anschwitzen. Anschließend mit der Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen lassen. Nach weiteren 20 Minuten kochen die Suppe vom Herd nehmen. Die Schinkenwürfel in einer Pfanne knusprig braten. Den Schmand zur Suppe geben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit der Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss die Schinkenwürfel oben drauf geben.