

BLUMENKOHL-CREMESUPPE



Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Blumenkohl
3 TL Butter
2 Zwiebeln
25 g Schmelzkäse
150 ml Sahne
1 l Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
4 Scheiben Toastbrot

Zubereitung:

In einen Topf 1 TL Butter schmelzen lassen und auf mittlerer Stufe erhitzen. Die klein geschnittenen Zwiebeln darin leicht andünsten.

Den Blumenkohl waschen, in feine, kleine Rösschen zupfen und den Strunk in kleine Stückchen schneiden. Zu den Zwiebeln geben, kurz andünsten und anschließend mit der Brühe ablöschen.

Zugedeckt ca. 15 – 20 Minuten garen.

Währenddessen das Toastbrot in feine Würfelchen schneiden und in einer Pfanne mit 2 TL Butter knusprig braun anbraten.

Dann die Sahne und den Schmelzkäse in die Suppe geben, alles fein pürieren, kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.

Mit den gerösteten Toastbrot servieren.