



fibz verlost 3x
„Essen kommen“!
Siehe S. 9!

Rezept :: Blumenkohlsuppe ©Karolina Sparring in Jesper Juul: Essen kommen. Familientisch – Familienglück, Beltz 2017

Man braucht: 500 g Blumenkohl (frisch!), 4 mittelgroße Kartoffeln, 2 geriebene Knoblauchzehen, 1 fein gehackte Zwiebel, 1 EL Rapsöl, 1 EL Butter, 1 Liter Brühe, 100 ml Weißwein, 100 ml Sahne, 100 g frischer, geriebener Parmesan, ½ Bund Basilikum, evtl. einige Tropfen weißes Trüffelöl, Salz/schwarzer Pfeffer, Zitrone, 1 Päckchen Bacon.

So geht's: Blumenkohl in Röschen teilen. Einige zum Garnieren aufheben. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch und Zwiebeln in Öl und Butter anbraten. Kartoffeln und Blumenkohl dazu und ein wenig mit anbraten. Mit Brühe und Wein ablöschen. Zugedeckt ca. 10 Minuten kochen lassen. Sahne, Parmesan und Basilikum sowie eventuell Trüffelöl zufügen.

Suppe glatt pürieren. Mit Salz/Zitrone/Pfeffer abschmecken. Bacon knusprig braten. Blumenkohlröschen in einer Pfanne mit Olivenöl und Salz anbraten. Auf Tellern anrichten.

Guten Appetit!

