

Blumenkohlsuppe (2 Personen)

1	Blumenkohl waschen und in Röschen teilen
5 dl	Gemüsebouillon
3	Kartoffeln (450 gr) geschält und in Würfel geschnitten
1 Prise	Muskat
1 TL	Öl
1 Prise	Pfeffer
200 ml	Rama Cremefine oder Sauerrahm
1 Prise	Salz
1 Bund	Schnittlauch
2	Zwiebel fein hacken
1	Knoblauchzehe gehackt

ZUBEREITUNG

1. Butter schmelzen
2. Zwiebeln anschwitzen und Knoblauch begeben.
3. Die Gemüsebouillon dazugeben und aufkochen lassen.
4. Das Gemüse in den Topf geben und darin 20 Minuten bissfest garen.
5. Cremefine (oder auch Sauerrahm) unterrühren und die Suppe nochmals kurz aufkochen lassen.
6. Anschliessend das Gemüse mit dem Pürierstab fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
7. Den Schnittlauch waschen, in feine Ringe schneiden und zur Suppe geben.