Feine Blumenkohl-Suppe

Mit einer feinen Blumenkohlsuppe wird es sofort wohlig warm ums Herz. Mild und aromatisch verwöhnt sie den Gaumen und kitzelt mit einer dezenten Muskatnote die Geschmacksnerven. Meine wohl liebste Wintersuppe schmeckt nach zu Hause, ganz viel Liebe und herzlichen Winterabenden im Kreise der Liebsten. Das musst du probiert haben!



Feine Blumenkohlsuppe | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (8 Personen): 1,7 Kilo Blumenkohl | 400 Milliliter Schlagsahne | 1,7 Liter Gemüsefond| 4 Zwiebeln | 125 Gramm Butter | 5 Gramm Muskatnuss| Salz | Pfeffer



Feine Blumenkohlsuppe | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (40 Minuten): 1. Blumenkohl waschen und grob zerteilen. 2. Zwiebel schälen, fein hacken und in Butter anbraten. 3. Blumenkohl dazugeben, mit Gemüsefond ablöschen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. 4. Suppe pürieren und Sahne hinzugeben. 5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Jetzt noch mehr Blumenkohl-Rezepte und Suppen-Rezepte entdecken!

Nährwerte/Portion: 384 Kalorien | 32,7 Gramm Fett | 12,4 Gramm Kohlenhydrate | 7,7 Gramm Eiweiß