

Suppen Rezepte

Blumenkohlsuppe Sommer

Gattung: Blumenkohl, Kalt, Sommer, Suppe, Suppen, Vorspeisen

1	kl. Blumenkohl (ca. 500 g)	1	Essl. Zitronensaft
2	Kartoffeln (ca. 200 g)	1	Sauerrahm (180 g)
7	dl Bouillon (Hühner- oder - Gemüsebouillon)	1	Essl. Curry

Vorbereiten: Blumenkohlröschen vom Strunk trennen, Strunk in kleine Stücke schneiden. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden.

Suppe: Gemüse, Bouillon und Zitronensaft in eine Pfanne geben, aufkochen, Hitze reduzieren und auf kleinem Feuer zugedeckt ca. 20 Minuten weich köcheln.

Vom Feuer nehmen. Für die Garnitur einige schöne Blumenkohlröschen zur Seite legen. Rest im Mixer pürieren. Sauerrahm und Curry drunter mischen. Mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Anrichten: Suppe in Schälchen oder Teller füllen. Zur Seite gelegte Blumenkohlröschen in Scheiben schneiden, drauflegen, wenig Currypulver darüberstäuben.

Tipp: Anstelle von Blumenkohl z.B. Broccoli, Sellerie oder Fenchel verwenden.