

Omas Blumenkohl Suppe

Zutaten

1 Stück Blumenkohl
1 Liter Gemüsebrühe
1 Zwiebel
1 mittelgroße Kartoffel
100g Sahne
60g Schmelzkäse Sahne
Etwas Butter zum Anschwitzen
2 EL Zitronensaft
¼ TL Zucker
Salz, Pfeffer, Muskat



So funktioniert es!

In einem ausreichend großen Topf, Zwiebel und geschälte Kartoffel in kleine Würfel schneiden und in etwas Butter leicht anschwitzen.

So geht es weiter!

Blumenkohl in Röschen trennen, größere Stücke noch mal schneiden.
Ein Paar kleine schöne Röschen aufheben und zur Seite legen.

So geht es weiter!

Den Blumenkohl zu den Zwiebeln und Kartoffeln geben und mit der Brühe aufgießen.
20 Minuten kochen, bis der Blumenkohl schön weich ist.

Für die Blumenkohlröschen, die wir aufgehoben haben, etwas flüssige Butter, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Röschen darin wenden oder bestreichen.

Auf dem Gitterrost für 15 Minuten bei 190C im Air Fryer backen, bis sie schön angebrannt sind.

Jetzt wird püriert!

Mit dem Pürierstab die Suppe bearbeiten, bis sie schön, fein und sämig ist.

Schmelzkäse und Sahne dazu geben und leicht köcheln lassen.

Würzen mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronensaft und etwas Zucker.

Mit ein paar gerösteten Blumenkohlröschen, auf der Suppe, servieren.

Mein Tipp!

Wenn keine HLF oder Air Fryer da ist, die Röschen in etwas Butter in der Pfanne knusprig braun braten.

Angebratene, ausgelassene Speckwürfel würden in der Suppe auch schmecken.

Guten Appetit!