



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

GERÖSTETE BLUMENKOHLSUPPE



HAUPTZUTAT
Gemüse

ZUBEREITUNGSZEIT
Unter 1 Stunde

PORTIONEN
4

PRODUKTEMPFEHLUNG
3-ply Profitopf

ZUTATEN

- 2 Kartoffeln
- 2 Frühlingszwiebeln
- 700 g Blumenkohl, gewaschen und in Röschen geschnitten (mittelgroßer Blumenkohl)
- Olivenöl
- 800 ml Gemüsebrühe
- 200 g Sahne oder Kokosmilch
- Muskat
- Ca. 1 EL Zitronensaft
- Salz
- Frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Beet/Kästchen Rote Beete- oder Radieschen-Sprossen
- 4 Radieschen

Zum Garnieren

- Essbare Blüten-Mischung

ZUBEREITUNG

- 1) Die Kartoffeln schälen und grob würfeln. Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden. Beides mit dem vorbereiteten Blumenkohl in einem Topf ungefähr 5-7 Minuten mit einem Schuss Olivenöl anbraten, bis Röstaromen entstehen.
Mit Gemüsebrühe aufgießen, bis alles Gemüse bedeckt ist, und ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
- 2) Wenn das gesamte Gemüse weich ist, mit einem Stabmixer pürieren und nach und nach die Sahne oder Kokosmilch dazugeben. Mit einer Prise frisch geriebener Muskatnuss, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3) Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden.
- 4) Die Sprossen vom Beet schneiden.
- 5) Die Suppe mit Radieschen, Sprossen und Blüten garnieren und heiß servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2022 Le Creuset; www.lecreuset.com