

Rezept für selbst gemachte Blumenkohlsuppe

Begrüsst den Herbst mit einer Blumenkohlsuppe.

Schnell und einfach mit unserem Mixer-Aufsatz gekocht.

Zutaten:

700 gr Blumenkohl
700 ml Wasser
1 Esslöffel Gemüsebrühe
200 ml Sahne
10 Gramm frische Petersilie
Schwarzer Pfeffer
Salz
1 EL Olivenöl
Pinienkerne



Zubereitung

1. Den Blumenkohl in mundgerechte Stücke zerkleinern.
2. Das Wasser zusammen mit der Gemüsebrühe kochen. Den Blumenkohl hinzufügen und ungefähr 10 Minuten lang kochen lassen.
3. Den ANKARSRUM Assistenten auf die Seite legen und den Mixaufsatz montieren.
4. Den gekochten Blumenkohl zu einem glatten Püree mischen und die Brühe aufbewahren.
5. Das Blumenkohlpüree mit Brühe und Sahne kochen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
Mit Petersilie bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.
6. Mit gerösteten Pinienkernen servieren.

ANKARSRUM®

H O M E . M A D E .