Blumenkohlsuppe mit Rosmarin-Rosinen-Bröseln

4 Personen

Nachgekocht?
Poste es auf Instagram
und verlinke uns!
@dasatelierimhof

ZUTATEN

Suppe
2 weiße Zwiebeln
700 g Blumenkohl
250 g Kartoffeln, mehligkochend
1 EL Butter
1 l Wasser
200 ml Schlagsahne
nach Geschmack Salz, Pfeffer, Muskat (frisch gerieben)
2–3 TL Zitronensaft

Dazu
1 kleines Baguette

Brösel
2 Zweige Rosmarin
2 EL Rosinen
2 EL + etwas Olivenöl (+ zum Beträufeln)
50 g Semmelbrösel
1/2 TL Chiliflocken, getrocknet
Salz

ZUBEREITUNG

Schneiden: Zwiebeln fein würfeln. Blumenkohl putzen und in kleine Röschen teilen. Kartoffeln schälen und grob würfeln.

Andünsten: Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Blumenkohl und Kartoffeln zugeben, 2 Minuten mitdünsten und salzen.

Kochen: Wasser und Sahne zugießen, aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Minuten garen.

Brösel: Inzwischen die Rosmarinnadeln und die Rosinen hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Semmelbrösel mit Rosmarin und Rosinen darin goldbraun rösten. Mit Salz und Chiliflocken würzen. Auf einen Teller geben, damit sie knusprig bleiben.

Pürieren: Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren.

Abschmecken: mit Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskatnuss und Zitronensaft. Die Suppe braucht kräftig Salz: nach dem Pürieren probieren und nachsalzen.

Baguette: in Scheiben schneiden und im Ofen bei 200 °C ca. 5 Minuten aufbacken.

Servieren: Suppe in vorgewärmte Teller geben, mit den Bröseln bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

SCAN TO CHECK
OUR WEBSITE