

Blumenkohl-Cremesuppe mit Weißbrot-Käse-Croûtons

Für zwei Personen

4 festk. Kartoffeln, klein	3 Scheiben Toastbrot	400 g Blumenkohl mit Blättern
100 g Parmesan	3 EL Butter	1 EL Kartoffelstärke
125 ml Sahne	125 ml Crème-fraîche	1 EL saure Sahne
Kräutersalz	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Das Toastbrot in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter goldbraun braten. Anschließend die Brotwürfel auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf ein Backblech legen. Den Käse reiben und auf den Brotwürfeln portionieren. Das Backblech für zehn Minuten in den Backofen geben. Die Kartoffeln schälen und zusammen mit dem Blumenkohl in einem Topf mit Kräutersalzwasser weich kochen. Anschließend 100 Milliliter des Gemüsefonds in einen zweiten Topf abgießen. Den restlichen Gemüsefond zusammen mit dem Blumenkohl und den Kartoffeln pürieren. Nach und nach Crème-fraîche und Sahne dazu geben und alles zusammen nochmals pürieren. Das Ganze mit Kräutersalz, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Käsecroûtons aus dem Backofen holen. Die Blumenkohlcremesuppe in einen Teller geben und mit den Käsecroûtons garnieren und servieren.

Kurt Schmid am 08. April 2014