

Ofen-Blumenkohl-Suppe

Für 4 Personen:

| | | |
|--------------------|------------------------|------------------------|
| 1 Blumenkohlkopf | 2 mittelgroße Zwiebeln | 250 ml Weißwein |
| 600 ml Gemüsebrühe | 600 ml Sahne | 4 Scheiben Toastbrot |
| 1 Knoblauchzehe | 5 EL Butter | eine Prise Currypulver |
| Pflanzenöl, Salz | | |

Den Blumenkohl putzen, vierteln und dabei den Strunk entfernen.

Die Viertel nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Öl beträufeln, mit Salz würzen und 25 bis 30 Minuten bei 180 Grad Umluft (oder alternativ 200Grad Ober-/Unterhitze) im vorgeheizten Backofen hellbraun backen.

Wenn der Blumenkohl außen deutliche Röststoffe entwickelt hat und innen weich gegart ist, kann er aus dem Ofen und etwas auf dem Blech ausdampfen. Schneiden Sie ihn dann in grobe Stücke.

Die Zwiebeln schälen, in grobe Würfel schneiden und in einem großen Topf auf dem Herd mit einem Schuss Pflanzenöl goldbraun anschwitzen. Den gerösteten Blumenkohl zugeben, mit dem Weißwein ablöschen und Einkochen lassen.

Anschließend mit Brühe und Sahne bedeckt auffüllen, einmal aufkochen und wenige Minuten köcheln lassen, mit einem Pürierstab fein mixen und mit Salz abschmecken. Je nach Größe des Blumenkohls eventuell noch einen Schuss Brühe zugeben, falls die Suppe zu dickflüssig ist.

Das Toastbrot von der Rinde befreien und in gleichmäßige, croutongroße Würfel schneiden.

Die Butter in einer großen, beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen, eine angedrückte Knoblauchzehe und die Toastwürfel zugeben, unter regelmäßigem Schwenken ringsum goldbraun rösten und zuletzt mit einer Prise Curry bestreuen. Anschließend die Croutons aus der Pfanne herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit einer Prise Salz und einer Prise Curry würzen.

Serviertipp: Die Suppe auf vier tiefe Teller verteilen, mit der restlichen Currybutter aus der Pfanne beträufeln und mit den Croutons bestreuen.

Alexander Herrmann am 28. Januar 2022