

Blumenkohl-Suppe

Für 2 Portionen

1 kleiner Blumenkohl	1 Zwiebel	30 g Butter
1 El Essig	100 ml Weißwein	700 ml Gemüsefond
1 Schale Kresse	Chili	Salz
Pfeffer		

Die Zwiebel in feine Scheiben schneiden und den Blumenkohl ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen, die Zwiebeln und den Blumenkohl dazugeben, salzen und einen kleinen Schuss Essig hinzugießen. Zum Ablöschen Weißwein dazugießen. Das Ganze leicht einkochen lassen und mit Fond auffüllen. Den Blumenkohl weichkochen. Die Suppe in einen Mixer füllen und mit Salz, Pfeffer und Chili kurz mixen. Abschließend ein bisschen Kresse auf die Suppe geben. Je nach Belieben mit etwas Nussbutter verfeinern.

Steffen Henssler am 05. 08. 2011