



Blumenkohlsuppe

Blumenkohl putzen und in Röschen brechen. Den Gemüsefond erhitzen und die Röschen darin, zugedeckt, für etwa 10-15 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

Währenddessen die Mandeln in einer Pfanne bei geringer Hitze anrösten. Beim Anrösten solltest du immer ein Auge auf die Pfanne haben, denn es kann schnell passieren das die Mandeln schwarz werden.

Ein paar der gegarten Blumenkohlröschen aus dem Topf nehmen und zur Seite legen, diese verwenden wir als Einlage. Den übrigen Blumenkohl im Gemüsefond pürieren und die Sahne dazu geben.

Mit den Gewürzen abschmecken und die zur Seite gelegten Röschen zur Suppe geben. Zusammen mit den gerösteten Mandeln servieren.



Zutaten für 2 Personen:

1	Stk	Blumenkohl
700	ml	Gemüsefond
100	ml	Sahne
100	g	Mandeln
		Muskat
		Salz
		Pfeffer