

Blumenkohl-Lauch-Suppe

Zutaten für 4 Portionen

2 Stück	Zwiebeln
1 Stück	große Kartoffel
100 g	Sellerieknolle
1 Stange	Lauch
400 g	Blumenkohl
2 EL	Butter
600 ml	heiße Gemüsebrühe
3 EL	Zitronensaft
4 Stängel	Petersilie
100 ml	Sahne
	Salz
	Pfeffer
	Muskat, frisch gerieben
4 Scheiben	getoastetes Weißbrot



Zubereitung, ca. 20 Minuten zzgl. 20 Minuten Kochzeit

Zwiebeln, Kartoffel und Sellerie schälen und klein schneiden. Lauch putzen und den weißen unteren Teil in Ringe schneiden.

Den Blumenkohl waschen, putzen und den Strunk behalten. Den Blumenkohl in kleine Röschen zerteilen und den Strunk in kleine Stücke schneiden.

Die Butter in einem breiten Topf erhitzen. Zwiebeln, Kartoffel, Lauch und Sellerie darin glasig anschwitzen. Den Blumenkohl hinzugeben, kurz umrühren und mit der heißen Brühe auffüllen. Den Zitronensaft dazu geben und bei niedriger Temperatur im geschlossenen Topf 15 Minuten leise köcheln lassen. Derweil die Petersilie fein hacken.

Ist das Gemüse weich, die Sahne in die Suppe einrühren und alles in einem Mixer pürieren. Die Suppe sollte schön sämig sein. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Das Weißbrot toasten und derweil die Suppe in schönen, dekorativen Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren. Dazu das Weißbrot reichen und Löffel für Löffel das Suppenglück genießen.