

Kochen mit Klaus

Blumenkohlsuppe mit Pilzen

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 2 große Kartoffeln, 1 kg TK-Blumenkohl, 30 g Schinkenwürfel, Salz,
- Pfeffer, Muskat, 2 Zwiebeln, 2 Knobizehen, 300 g br. Champignons,
- Öl, Butter, 250 ml Cremefine, 3 EL Gemüsebrühe, 1 l heißes Wasser,
- Maggi, Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln u. Knobi fein, Kartoffeln grob würfeln. Blumenkohl antauen lassen. Pilze putzen, in Scheiben u. Spalten schneiden. Kürbiskerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten.



2. Blumenkohl, Kartoffeln, ½ Zwiebeln u. ½ Knobi in Öl anbraten. Mit der Brühe bestreuen u. heißem Wasser ablöschen, ca. 20 Min. köcheln lassen. Cremefine zugeben u. alles pürieren. Salz, Pfeffer, Kräuter u. Maggi einrühren.



3. Schinkenwürfel in Butter anbraten, restl. Zwiebeln u. Knobi mitbraten. Pilze mitbraten, mit Pfeffer u. Petersilie würzen. Pilze mit Kürbiskernen auf der Suppe in tiefen Tellern anrichten.



Tipp des Chaoten: Eine tolle Variante, unbedingt ausprobieren!

