

KLASSISCHE BLUMENKOHLSUPPE

KLASSISCHE BLUMENKOHLSUPPE

Was ist für euch eine klassische Blumenkohlsuppe? Für mich ist sie super cremig, ich mag sie nicht mit Kartoffeln und als Einlage ist vom Crouton bis zum Räucherfisch alles erlaubt. Ob ihr sie jetzt mit Sahne oder Mascarpone cremig macht ist natürlich euch überlassen - ich beschreibe euch unten im Rezept beide Varianten - für mich ist Mascarpone allerdings um eine Nasenlänge weiter vorne auf der Beliebtheitsskala!



Zutaten für 2-3 Personen:

1 Blumenkohl

2 kleine Zwiebeln

etwas Rapsöl

500ml Wasser

Pfeffer & Salz

125g Mascarpone oder 200ml Schlagsahne

½ Zitrone

1 Prise Zucker

Als Einlage:

etwas Kresse

100g Räucherlachs (am Stück, kein Aufschnitt)

oder: geröstete Kerne und Nüsse, kross gebratene Speckwürfel, Brotroutons

optional etwas Weißbrot

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Den Blumenkohl von den Blättern und vom Strunk befreien und in kleine Röschen und Stücke schneiden. Etwas Öl in einem ausreichend großen Topf erhitzen und das Gemüse darin sanft anschwitzen. Es sollte dabei möglichst wenig Farbe bekommen, sonst wird eure Suppe später nicht ganz so schön weiß.

Das Ganze mit dem Wasser ablöschen und eine gute Prise Salz zufügen. 20 Minuten sanft köcheln lassen. Dann die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren...



... und den Mascarpone hinein geben. Wer mit Schlagsahne kocht sollte diese jetzt mit einer Prise

Salz ordentlich steif schlagen und dann langsam unter die Suppe heben. Wer sich für Mascarpone entschieden hat mixt die Suppe jetzt mit dem Stabmixer einfach nochmal gut durch.



Mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Zitronensaft abschmecken. Die Suppe auf tiefe Teller verteilen und mit etwas Kresse garnieren. Ich stelle als Einlage noch ein Schälchen mit klein gezupftem Räucherlachs auf den Tisch - der passt ziemlich gut dazu. Wer möchte serviert die Suppe außerdem mit etwas Brot, ich finde sie aber auch so wunderbar sättigend...

Lasst es euch schmecken!

