

# ROSENKOHLSUPPE MIT BACON

Heute gibt es das zweite Rezept für meine grüne Woche hier auf dem Blog - eine leckere und cremige Rosenkohlsuppe mit Bacon die pures Soulfood ohne schlechtes Gewissen ist. Statt Sahne habe ich eine fettarme Alternative gewählt, der Bacon ist mager und die Suppe dazu noch ganz flott gemacht. Außerdem kommen so ganz unkompliziert ein paar Vitamine auf den Teller - genau das Richtige für die kalten Wintertage!



## ZUTATEN FÜR 3-4 PERSONEN:

500g Rosenkohl

1 kleine Zwiebel

Pfeffer & Salz

1 Prise Muskat

50ml Schlagsahne oder Creme fine

1 Zitrone

50g magerer Speck

ZUBEREITUNG:

Vom Rosenkohl den Strunk abschneiden und die äußeren Blätter entfernen. Die Röschen halbieren und in einen ausreichend großen Topf geben. Die Zwiebel schälen, grob würfeln und ebenfalls dazu geben. Eine Prise Salz dazu geben und den Topf so weit mit Wasser befüllen, dass der Rosenkohl ganz knapp bedeckt ist. Das Wasser zum kochen bringen und den Rosenkohl ca. 12 Minuten lang gar kochen.

In dieser Zeit die Speckwürfel in einer beschichteten Pfanne kurz rundum scharf anbraten und kurz beiseite stellen.

Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren und mit Pfeffer würzen. Etwas Muskatnuss in die Suppe reiben, ich mache das mit der Microplane\*, und die Sahne dazu geben. Die Suppe noch einmal mit dem Stabmixer aufschlagen und mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Die fertige Rosenkohlsuppe auf passende Teller verteilen und den Bacon dazu geben.

Wer möchte stellt dazu noch etwas Brot auf den Tisch.

Guten Appetit!

