

Karfiolcremesuppe



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	1 Stk.
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	500 ml
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	2 Esslöffel
Knoblauchzehen	1 Stk.
Blumenkohl / Karfiolrose	300 g
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Fett	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Karfiol in kleine Röschen teilen. Gemeinsam in Fett etwas anschwitzen, Kräuter zugeben, mit Suppe aufgießen und bei kleiner Flamme köcheln lassen (ca. 10 Min.). Salz, Pfeffer und Obers zugeben und pürieren.

TIPP: Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1151-Karfiolcremesuppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at