

Mein Stück Natur.

Blumenkohl-Käse-Suppe

Vorspeise | Hauptgericht

ZUTATEN

1 Blumenkohl,
750 ml Gemüsebrühe,
1 Becher Sahne,
300 g Heinrichsthaler
Butterkäse,
1 Zwiebel,
frische Kräuter,
Salz und Pfeffer,
Muskat

ZUBEREITUNG

ca. 40 min

ZUBEREITUNG

Zuerst den Blumenkohl waschen und zerkleinern. Anschließend in kochendes Salzwasser geben und 10-15 Minuten köcheln lassen.



Zwischendurch die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einem Topf anbraten. Dann die Gemüsebrühe hinzufügen. Den Butterkäse und die Sahne in der Suppe zergehen lassen und den Blumenkohl begeben.

Das Ganze aufkochen lassen; etwas Pfeffer, Salz und Muskat dazu geben und weitere 10 Minuten ziehen lassen. Zum Abschmecken frische Kräuter hinzufügen. Achtung: Nachdem die Kräuter im Topf sind, das Köcheln einstellen, da die Kräuter sonst grau werden.

Jetzt noch den restlichen Käse on Top bestreuen und dann heißt es: Guten Appetit!

Tipp: Als Beilage können Toastbrot-Streifen oder sogar ein Grilled Cheese Sandwich serviert werden.

*Guten
appetit!*