

# Blumenkohl-Suppe

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/08/04/blumenkohl-suppe/](https://happy-mahlzeit.com/2019/08/04/blumenkohl-suppe/)

## Zutaten für 2 Personen:

- 1 kleiner Blumenkohl
- 1 Zwiebel
- 30g Butter
- 1 EL Essig
- 100ml Weißwein
- 700ml Gemüsefond
- 1 Schale Kresse
- Chili
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Den Blumenkohl in Scheiben, die Zwiebel in feine Scheiben schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebeln und Blumenkohl dazugeben, salzen und einen kleinen Schuß Essig hinzugießen. Zum Ablöschen den Weißwein dazugießen. Das Ganze leicht einkochen lassen, mit Fond auffüllen und den Blumenkohl weichkochen. Dann alles in einen Mixer füllen und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und die Suppe kurz mixen. Anschließend etwas Kresse auf die Suppe geben.

Je nach Belieben mit etwas Nussbutter verfeinern.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 5.8.2011