

Rosenkohl-Lauch-Suppe



Zutaten für 3-4 Portionen

1 kleine Zwiebel	200 ml Sahne
1 Knoblauchzehe	Crème Fraîche
1-2 EL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
300g Rosenkohl	Muskat
2 kleine Stangen Lauch	Pimentón de la vera
2 Kartoffeln	Petersilie
750ml Gemüsefond	

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in etwas heißem Pflanzenöl andünsten. Rosenkohl putzen und halbieren. Lauch putzen und in Ringe schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. Gemüse in den Topf geben und etwa zwei Minuten bei mittlerer Hitze mit anschwitzen.

Mit Brühe ablöschen und etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis alle Zutaten weich sind. Sahne angießen und alles mit dem Zauberstab fein pürieren. Mit Muskat, Pimentón de la vera, Salz und Pfeffer abschmecken.

Suppe in Schüsseln oder Teller anrichten. Mit einem Klecks Crème Fraîche und Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Stautenhof
MEIN BIOHOF