

Blumenkohl-Orangen Suppe

Die Blumenkohl-Orangen Suppe duftet einfach herrlich und dieses Rezept muss man einmal probiert haben.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Foto: FamBieneck

Zutaten

1 Kopf	Blumenkohl
700 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Schlagobers
1 Stk.	Orange
100 g	Mandelspitzen
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskatnuss

Zubereitung

1. Für die **Blumenkohl-Orangen Suppe** den Blumenkohl in Röschen teilen und in der Gemüsebrühe zirka 10 Minuten kochen lassen. Ein paar Röschen zur Seite legen und den Rest pürieren. Nun den Saft aus einer Orange hinzufügen.
2. Jetzt das Schlagobers zugeben und kräftig mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Die Mandelspitzen rösten und darüber streuen, den Rest vom Blumenkohl zugeben. Die Blumenkohl-Orangen Suppe mit einer Orangenscheibe als Deko in Suppenteller anrichten.

Tipp

Die Blumenkohl-Orangen Suppe noch mit einem Tupfer Schlagobers servieren und mit etwas geriebener, unbehandelter Orangenschale garnieren.