Blumenkohlsuppe aus dem Thermomix

Die Blumenkohlsuppe aus dem Thermomix ist eine vorzügliche Cremesuppe. Das Rezept zum Nachkochen findest du hier in unserem Kochportal.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
600 g	Blumenkohl (Karfiol)
2 Stk.	Kartoffeln
600 g	Gemüsebrühe
1 Prise	Muskat
	Salz und Pfeffer
100 g	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die **Blumenkohlsuppe aus dem Thermomix** die Knoblauchzehen und Zwiebel schälen und halbieren. Auf Stufe 6 zirka 7 Sekunden zerkleinern. Das Olivenöl zugeben und im Varoma Stufe 2 2 Minuten glasig dünsten. Die gewaschenen Blumenkohlröschen hinzugeben und auf Stufe 5 3 Sekunden zerkleinern. Kartoffeln schälen, würfeln und zusammen mit der Gemüsebrühe hinzufügen.

2. Mit einer Prise Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Für 18 Minuten bei 100 °C Stufe 1 köcheln lassen. Abschließend das Schlagobers zugeben und auf Stufe 10 30 Sekunden cremig rühren. Die cremige Blumenkohlsuppe aus dem Thermomix umfüllen und genießen.

Tipp

Die Blumenkohlsuppe mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen. Toastbrot in einer Pfanne anrösten, in Würfel schneiden und die Suppe damit garnieren!