Karfiol-Birnen-Cremesuppe

Die Karfiol-Birnen-Cremesuppe ist ein raffiniertes Herbstrezept mit Karfiol, Birnen, Blauschimmelkäse und Walnuss-Petersilien-Topping – perfekt für alle, die Suppen lieben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

2 Stk.	Schalotten
2 Stk.	Birnen
1 Kopf	Karfiol (Blumenkohl)
1 l	Gemüsebrühe
50 g	Walnüsse
1 Handvoll	frische Petersilie
100 g	Blauschimmelkäse
50 g	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
1 EL	Butter

Zubereitung

1. Für die **Karfiol-Birnen-Cremesuppe** zuerst die Schalotten schälen und grob würfeln. Die Birnen ebenfalls schälen und in grobe Stücke schneiden. Den **Karfiol** gründlich waschen und in einzelne Röschen teilen.

2. Etwas Butter in einem großen Topf erhitzen und die Schalotten darin bei mittlerer Temperatur glasig anschwitzen. Birnenstücke und Karfiol dazugeben und rundherum kurz andünsten. Anschließend mit der Gemüsebrühe ablöschen, alles aufkochen lassen und etwa 20 Minuten sanft köcheln, bis der Karfiol und die Birnen weich sind.

3. Inzwischen die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Temperatur einige Minuten rösten, bis sie angenehm duften. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Gemeinsam

mit den gerösteten Walnüssen in einem Multizerkleinerer grob hacken oder mit einem scharfen Messer zerkleinern. Mit etwas Salz abschmecken und beiseitestellen.

4. Die fertige Suppe vom Herd nehmen und Blauschimmelkäse sowie Sauerrahm hinzufügen. Alles in einen Standmixer umfüllen und fein und cremig pürieren. Alternativ kann die Suppe direkt im Topf mit einem Stabmixer glatt püriert werden. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die heiße Karfiol-Birnen-Cremesuppe in tiefe Teller anrichten und mit dem Walnuss-Petersilien-Topping bestreuen. Sofort servieren und die besondere Kombination aus cremigem Karfiol, süßer Birne, würzigem Käse und gerösteten Walnüssen genießen.

Unsere Empfehlung
WMF Aparto Kochtopf
Edelstahl 3,3l

hier bestellen



Tipp

Besonders schön lässt sich die Cremesuppe mit einigen zusätzlichen Walnüssen, einem kleinen Klecks Sauerrahm und frischer Petersilie anrichten. Dazu passt knuspriges Schwarzbrot oder frisches Bauernbrot.