Omas Karfiolsuppe

Omas Karfiolsuppe gelingt mit wenigen Handgriffen. Das Rezept für die einfache Gemüsesuppe gelingt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 Stk.	Karfiol (Blumenkohl)
1 Spritzer	Zitronensaft
	Salz
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Butter
4 EL	Mehl
1 EL	Petersilie gehackt
1 l	Wasser (Karfiolwasser)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. **Omas Karfiolsuppe** ist rasch zubereitet. Dafür den Karfiol in Röschen zerteilen und waschen. Salzwasser in einem Kochtopf erhitzen, Salz und Zitronensaft zugeben und den Karfiol etwa 20 Minuten bei geringer Hitze garen. Danach abgießen und das Karfiolwasser auffangen.

2. Die Zwiebel schälen und klein zerschneiden. Die frische Petersilie fein zerhacken. Jetzt die Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebeln andünsten. Das Mehl zugeben, anschwitzen und verrühren. Die gehackte Petersilie zugeben und die Einbrenn noch ein wenig anrösten.

3. Nun die Einbrenn mit dem Karfiolwasser aufgießen, Karfiol hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig ist Omas einfache Karfiolsuppe.

Tipp