



Blumenkohlsuppe

Man nehme für 6 Portionen:

1 Blumenkohl	In Röschen zerteilen. Je Portion 4-5-6 Röschen abzählen, in einer Schüssel mit Olivenöl benetzen, leicht salzen. Restlichen Blumenkohl (Strunk) zerkleinern
1 Zwiebel	halbieren, pellen, würfeln
1 Bund Petersilie	Blätter von den Stielen Zupfen und hacken
etwas Butter	
250 ml Gemüsebrühe	
250 ml Milch	
100 ml Sahne	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
mildes Currypulver	
Olivenöl	
außerdem	6 Teller vorwärmen. Backofen auf 200° OUH vorheizen.

- In einem Topf die Zwiebelwürfel in der Butter andünsten. Zerkleinerten Blumenkohl zugeben, mit andünsten, mit der Brühe ablöschen und darin garen. Pürieren und dann die Milch zugeben. Nach Belieben durch ein Sieb streichen. Aufkochen und mit Salz, Pfeffer und recht viel Curry abschmecken.
- Die Blumenkohlröschen für ca. 20 Minuten im Backofen rösten, bis sie schön braun sind.
- Die Suppe noch einmal erhitzen, Petersilie und Sahne unterrühren, auf die Teller verteilen und je eine Blumenkohlscheibe darauflegen.

Dazu: evtl. Baguette