

SCHAUMSUPPE GERÖSTETER BLUMENKOHL

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

- 1 Kopf frischer Blumenkohl (ca. 1 kg)
- 2 Schalotten
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 250ml Sahne
- Salz & Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 1 Stange Vollkornbaguette
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- 4 TL Trüffel-Öl
- 3 Zweige krause Petersilie



- Zutaten vorbereitet zurecht legen
- Backofen auf 180 Grad vorheizen



- Schalotten in feine Würfel schneiden
- Frischen Rosmarin in feine Stücke hacken
- Brot in 1 cm dünne Scheiben schneiden
- Blumenkohl zerteilen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden



- Geschnittenen Blumenkohl im Topf mit Olivenöl goldbraun anbraten, danach die gewürfelten Schalotten hinzugeben und kurz anschwitzen
- Mit der Gemüsebrühe ablöschen, mit Salz & Pfeffer abschmecken
- Leicht köcheln lassen bis der Blumenkohl weich ist (ca. 20 Min.)
- Sahne dazugeben und kurz aufkochen lassen
- Zum Schluss mit einem Stabmixer pürieren



- Brotscheiben mit Olivenöl bepinseln und mit dem gehacktem Rosmarin bestreuen
- Im vorgewärmten Ofen 5 Min. backen



- Suppe im gewünschten Teller einfüllen
- Gebackenes Crostini in die Mitte setzen
- Mit gehackter Petersilie und 1 TL Trüffel Öl garnieren