

Blumenkohlsuppe mit Safran



Vorspeise für 6 Personen

Einkaufsliste

- 1 grosser Blumenkohl**
- 5 dl Gemüsebouillon**
- 5 dl Milch**
- 2 Briefchen Safran**
- Salz**
- Pfeffer**
- 1 Bund Peterli**
- 1 dl Rahm**
- Bratbutter**

Vorbereiten

- a Den Blumenkohl in mundgerechte Rösche schneiden.
- b Peterli fein hacken.
- c 1 dl Rahm steif schlagen.

Zubereiten

- d In einer Suppenpfanne 5 dl Bouillon zubereiten
- e 5 dl Milch dazugeben und alles aufkochen.
- f 1 Briefchen Safran und 1/2 Teelöffel Salz dazugeben.
- g Die Blumenkohlröschen dazugeben und alles zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen.
- h Ca. 1/4 der Röschen aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
- i Die restlichen Blumenkohlröschen nochmals gut 5 - 7 Minuten kochen lassen, bis sie gar sind.
- k Nun die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren.
- l Das 2. Briefchen Safran dazugeben und abschmecken mit Salz und Pfeffer nach belieben.
- m In einer Teflonpfanne mit wenig Bratbutter die beiseitegelegten Blumenkohlröschen etwa 3 Minuten anbraten bis sie Farbe angenommen haben.
- n Die Hälfte des fein gehackten Peterli dazugeben, gut vermischen und die Pfanne vom Herd nehmen.
- o Vor dem Servieren die Blumenkohlröschen nochmals kurz aufwärmen und in vorgewärmte Suppenteller verteilen.
- p Die Suppe kurz aufkochen und anschliessend den Rahm darunter rühren und nach belieben abschmecken.
- q Die Suppe über die Blumenkohlröschen anrichten und mit dem restlichen Peterli und etwas frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer bestreuen und sofort servieren.