

PORTIONEN

4

ZEIT GESAMT

30 min

LEVEL

easy

Rezept

## BLUMENKOHLCREMESUPPE

---

Etwas Warmes braucht der Mensch – so klang es mal in der Werbung ab 1979. Irgendwie ist der Spruch bei mir hängen geblieben und ich muss sagen, ich brauche auch so 1x am Tag etwas warmes zu Essen. Wenn es draußen frisch wird, dann ist Eintopf- und Suppenzeit. Mit dem vorbereiteten **Gemüsekonzentrat** bin ich auch immer vorbereitet und kann jederzeit eine gute Suppe kochen. Dieses Mal ist es eine Suppe aus Blumenkohl geworden und wie so oft, ist nichts davon im Hause Wong übrig geblieben. Ein sehr sehr gutes Zeichen.



## ZUTATEN

---

- 1 **Blumenkohl**
- 300 g Frischkäse
- 200 g **Sahne**
- 4 EL **Gemüsekonzentrat** (oder alternativ geeignete Gemüsebrühe)
- Muskatnuss
- 125 g Speckwürfel
- 4 Scheiben Bacon
- 4 EL gehobelte Mandeln

*Ein großer Topf Suppe auf dem Herd – klingt irgendwie gut!*



## SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

---

### SCHRITT 1

Blumenkohl in grobe Stücke schneiden, waschen und in einem Topf mit etwas Salz bissfest garen. Ich habe nicht nur den Kohl, sondern auch die grünen Blätter, sowie den Strunk mit gegart und für die Suppe verwendet.

### SCHRITT 2

Nach dem Garen, das Garwasser bis auf ca. 300 ml abgießen und Sahne, Frischkäse und Gemüsekonzentrat hinzufügen. Speckwürfel anbraten und danach auch mit in den Topf geben. Mit etwas Muskatnuss würzen und alles zusammen mit dem Pürierstab cremig pürieren. Sollte Dir die Suppe zu dickflüssig sein, kannst Du entsprechend Sahne oder Milch, oder Gemüsebrühe verwenden, um sie etwas zu verdünnen (ich mag sie gerne schön dick).

### SCHRITT 3

Die gehobelten Mandeln in einer Pfanne ohne weitere Zugabe anrösten (Achtung, sie werden schnell zu dunkel) und danach die Baconscheiben cross anbraten.

### SCHRITT 4

Suppe mit Mandelhobel und Bacon anrichten und genießen.