Karfiolcremesuppe mit gerösteten Mandelblättchen

Kategorien: Kohlgerichte, Suppen/Eintöpfe, Vegetarisch
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

600 g Karfiol
0.75 l Gemüsesuppe(würfel)
0.25 l Sahne
20 g Mandelblättchen
30 g Butter
Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitung

Den Karfiol putzen und die Röschen abtrennen.
Die Stiele in grobe gleichmäßige Stücke schneiden.
Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen und die Röschen sowie die Stile darin garen.
Wenn die Röschen bissfest gar sind, einige der Röschen mit Hilfe eines Schaumlöffels aus der Brühe nehmen und diese für die Verzierung warm stellen.
Den Rest des Karfiols weiter kochen, bis dieser weich ist.
Mit einem Pürierstab fein pürieren.
Die Sahne unterziehen und die Suppe mit Salz und Pfeffer, sowie Muskat würzen.
Die Butter in einer Pfanne gut erhitzen, die Mandelblättchen hinzugeben und in der Butter goldbraun rösten.
Nun kann die Suppe angerichtet werden.
Als Verzierung benutze ich die warm gestellten Karfiolröschen über die ich noch einige gerösteten Mandelblättchen streue.
Statt auf frischen Karfiol kann auch auf tiefgefrorenen Karfiol zurückgegriffen werden.