

Blumenkohlsuppe mit Blauschimmelkäse

4-Personen

Zutaten:

750	-	gr Blumenkohl
1	-	Zwiebel
2	-	EL Butter
2	-	Zweige Oregano
8	-	dl Hühnerbouillon
120	-	gr Blauschimmelkäse (z.B. St.Agur)
3	-	EL Rahm

Zubereitung:

Blumenkohl rüsten, in kleine Röschen zerteilen. Den Strunk herauslösen und nur Röschen verwenden.

Zwiebel fein hacken.

Die Butter in eine grossen Pfanne warm werden lassen und die Zwiebel darin andünsten. Blumenkohl und einige Oreganoblättchen begeben und kurz mitdünsten.

Bouillon dazugiessen, aufkochen und zugedeckt cirka 15-Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

Die Suppe fein pürieren. Rahm und Blauschimmelkäse begeben. Unter ständigem Rühren nur noch warm werden lassen.

In vorgewärmte Suppenteller oder Tassen anrichten und mit den restlichem Oregano dekorieren.

Dazu passt ein feines Vollkornbrot.