

Blumenkohl - Parmesansüppchen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " " });
```

Pikant, herzhaft, stimmig, passt in so manche Speisefolge

Zutaten

- 400 g Blumenkohl, geputzt, gewaschen
- 6 El geriebener Parmesan
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 700 ml Rindfleischbrühe, ersatzweise Gemüsebrühe
- 100 ml trockener Weißwein
- 200 ml Sahne
- 1 El Mehl
- 1 El Butter
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Für die Einlage einige gleichmäßige Röschen schneiden, den großen Rest grob würfeln. Die Röschen in Salzwasser separat "bissfest" blanchieren.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Die Zwiebeln in der Butter glasig andünsten, das Mehl darüber stäuben, kurz mit an / ausschwitzen.

Schritt4

Den Topf zurückziehen und den Weißwein, Sahne und Brühe aufgießen. Mit dem Schneebesen glatt

rühren, ca. 15 - 20 min. köcheln lassen.

Schritt5

Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Muskatnuss pikant abschmecken, den Parmesan ein rieseln lassen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Mit dem Stabmixer fein pürieren, schaumig auf mixen und mit den Röschen in vorgewärmten Suppentellern oder Tassen anrichten..

Tags: blumenkohl, parmesan, sahn, Suppe, Weißwein

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blumenkohl-parmesansueppchen/>