Romanesco-Kartoffel-Suppe

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 20 Minuten	ca. 40 Minuten	4 Personen

ZUTATEN

1	Romanesco
4 kleine	Kartoffeln
1,5 L	Gemüsebrühe
100 g	Crème fraîche
	Muskat
	Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Romanesco in kleine Röschen zerteilen. Die Kartoffeln schälen und klein würfeln.
Die Kartoffeln in der Gemüsebrühe ca. 30 min. weich kochen, aus der Brühe heben und die Romanescoröschen darin ca. 8 min. bissfest kochen.
Die Hälfte der Röschen aus der Brühe heben, die Kartoffeln wieder zugeben und die Suppe pürieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.
Zum Schluss etwas Crème fraîche einrühren und servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet