



Blumenkohlcremesuppe mit Makrele

mit Lauchzwiebeln und Crème fraîche



20-30min



3-4 Personen

Es ist mal wieder Zeit für eine richtig leckere Suppe! Zu einer mit Crème fraîche und Muskatnuss verfeinerten Blumenkohlcremesuppe, die mit leckerem Räuchermakrelenfilet serviert wird, wollt ihr doch nicht allen Ernstes Nein sagen? Eben!

Was du von uns bekommst

- 3 Blumenkohle
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Zwiebeln
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Packungen geräuchertes Makrelenfilet⁴
- 2 Becher Crème fraîche⁷
- 1 Päckchen gemahlene Muskatnuss

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- kleine Pfanne
- Stabmixer
- Küchenwaage
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Fisch (4), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 702kcal, Fett 61.5g, Kohlenhydrate 13.5g, Eiweiß 20.6g



1. Blumenkohl schneiden

Den **Blumenkohl** in kleine Röschen zerteilen, den **Strunk** in kleine Würfel schneiden. Ca. **200g Blumenkohlröschen** für die **Garnitur** beiseitelegen.



2. Zwiebeln schneiden

Den **weißen Teil** der **Lauchzwiebel** in grobe Ringe schneiden, den **grünen Teil** schräg in feine Ringe schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und grob würfeln.



3. Suppe ansetzen

Die **Blumenkohlröschen** (bis auf die **Garnitur**), die **Strunkwürfel**, die **weißen Lauchzwiebelringe** und die **Zwiebeln** in einem großen Topf mit 3EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. farblos anschwitzen. Mit 800ml-1L Wasser ablöschen und das **Brühgewürz** unterrühren. Die **Suppe** ca. 15Min. kochen lassen, bis der **Blumenkohl** weich ist.



4. Blumenkohl rösten

Die **restlichen Blumenkohlröschen** in einer kleinen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 6-7Min. leicht braun anbraten.



5. Fisch zerteilen

Die **Makrele** mit einem scharfen Messer von der Haut befreien und in mundgerechte Stücke zupfen, dabei evtl. größere Gräten entfernen.



6. Suppe pürieren

Die **1/2 der Crème fraîche** in die **Suppe** rühren und die **Suppe** anschließend mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und **1-2 Prisen Muskat nach Geschmack** würzen. Die **Suppe** auf Teller verteilen und mit dem **gebratenen Blumenkohl**, dem **Fisch**, den **restlichen Lauchzwiebeln** und der **restlichen Crème fraîche** garniert servieren.