



Cremige Ziegenkäse-Blumenkohlsuppe

mit getrüffelten Gnocchi und Rauchmandeln



ca. 20min



3-4 Personen

So eine herrlich cremige Suppe ist doch was Feines - wenn nur das ewige damit verbundene Geschnippel nicht wäre! Marley Spoon macht's möglich: Der Blumenkohl ist nämlich bereits vorgehackt. Da spart man glatt doppelt Zeit, beim Schnippeln und beim Kochen! Abgerundet wird mit leckerem Ziegenfrischkäse. Knusprige Gnocchi mit frischer Petersilie, aromatisches Trüffelöl und Rucola mit Rauchmandeln setzen dem Werk die Krone auf.

- 2 Knoblauchzehen
- 800g Blumenkohlreis
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 20g Petersilie
- 1kg Gnocchi ¹
- 250g Ziegenfrischkäse ²
- 100g Rucola
- 50g Rauchmandeln ⁵
- 2 Pck. Trüffelöl

- 2TL Senf³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig⁴

- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Stabmixer
- Messbecher

Benutze beim Braten der Gnocchi am besten einen Deckel; durch den so entstehenden Dampf werden die kleinen Kartoffelkissen noch fluffiger.

Gluten (1), Milch (2), Senf (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4), Schalenfrüchte (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 965kcal, Fett 52.4g,
Kohlenhydrate 97.0g, Eiweiß 30.1g



Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Mit dem **Blumenkohlreis**, 2EL Olivenöl, dem **Brühgewürz**, ½TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer in einen großen Topf geben. 800ml Wasser angießen und alles abgedeckt bei mittlerer Hitze aufkochen, dann 8-10Min. bei mittlerer bis niedriger Hitze sanft köcheln lassen, bis der **Blumenkohlreis** gar ist.



Sobald der **Blumenkohl** gar ist, den Topf vom Herd nehmen und den **Ziegenfrischkäse** einrühren. Mit einem Stabmixer cremig pürieren. Probieren und ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.



Während die **Suppe** köchelt, die **Petersilie** grob hacken.



2EL Olivenöl, 2TL Balsamicoessig und 2TL Senf zu einem **Dressing** verrühren und mit dem **Rucola** und den **Rauchmandeln** vermengen.



Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 3EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 7Min. braten, bis sie von allen Seiten knusprig und appetitlich gebräunt sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und die **Petersilie** einrühren.



Die **Ziegenkäse-Blumenkohlsuppe** auf tiefe Teller oder Schüsseln verteilen. Jede Portion mit etwas **Trüffelöl** garnieren, die **Gnocchi** darauf anrichten und mit dem **Rucolasalat** garniert servieren.