



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



1. Suppe ansetzen

A top-down view of a stainless steel pot filled with a thick, yellowish, bubbly liquid, likely a batter or dough, resting on a grey surface. The liquid has a frothy, aerated texture with many small bubbles visible on the surface. The pot has two handles and is centered on a plain, light-colored background.

4. Suppe pürrieren

A top-down view of a pile of fresh, green, curly parsley leaves resting on a white rectangular cutting board. The cutting board is placed on a grey surface. The parsley leaves are vibrant green and have a distinct curly texture.

2. Petersilie hacken

A top-down view of a clear glass bowl filled with a fresh salad. The salad consists of vibrant green arugula leaves, several whole almonds, and a few halved cherry tomatoes. The bowl is set against a neutral, light-colored background.

5. Salat zubereiten

3. Gnocchi braten

A top-down view of a plate of gnocchi with tomato sauce, topped with melted cheese and quinoa. A side salad of arugula and cherry tomatoes is in a small bowl to the left. A glass of water and a fork are also visible.

6. Anrichten und servieren

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.