



Blumenkohl-Maronen-Suppe mit Kräuteröl

dazu Crostini mit Pflaumen-Gewürz-Chutney



40-50min



3-4 Personen

Es ist kalt draußen, aber bei dir zieht ein köstlicher und wärmender Duft durch die Wohnung: eine samtig-cremige Suppe mit Blumenkohl, Maronen und Thymian wird durch das selbstgemachte Kräuteröl farblich und geschmacklich zum wahren Genuss. Dazu gibt es Crostini mit einem feinen Pflaumenchutney-Aufstrich, die so lecker sind, dass sie fast vom Teller verschwinden, bevor die Suppe fertig ist. Frohes Schlemmen!

- 2 Zwiebeln
- 2 kleine Blumenkohl
- 10g Thymian
- 500g vorgegarte Maronen
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 400ml Kochsahne ²
- 40g Schnittlauch & Petersilie
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Baguettebrötchen ¹
- 2 Pck. Pflaumen-Gewürz-Chutney ³

- 300ml Milch ²
- 80g Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Backblech
- großer Topf mit Deckel
- Wasserkocher
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenwaage
- Messbecher
- Zitruspresse

Die Suppe kann 1-2 Tage im Voraus zubereitet werden. Abgekühlt im Kühlschrank lagern und zum Aufwärmen langsam und unter Rühren erwärmen, dabei ggf. etwas Wasser zugeben.

Gluten (1), Milch (2), Senf (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 1058kcal, Fett 44,7g



In einem Wasserkocher 800ml Wasser zum Kochen bringen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln, dann in einem großen Topf mit 50g Butter und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze in 3-4Min. glasig anschwitzen.



Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Die **Petersilie** und den **Schnittlauch** grob schneiden. Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Kräuter**, **2EL Zitronensaft**, **6EL Olivenöl** sowie je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und fein pürieren. Ggf. mit mehr Salz und Pfeffer abschmecken.



Den **Blumenkohl** in grobe Stücke schneiden. Den **Thymian** fein hacken und mit dem **Blumenkohl**, den **Maronen**, dem **Brühwürz**, 600ml heißem Wasser aus dem Wasserkocher und 300ml Milch in den Topf geben. Ggf. mehr Wasser zugeben, bis alles vollständig bedeckt ist. Einmal aufkochen, dann bei mittlerer Hitze abgedeckt ca. 20Min. köcheln lassen, bis der **Blumenkohl** weich ist.



2EL Butter weich werden lassen. Das **Brot** in ca. 1cm dünne Scheiben schneiden, auf einem Backblech platzieren und im vorgeheizten Backofen in ca. 2Min. leicht goldbraun rösten, dann wenden und weitere ca. 2Min. rösten, bis die **Crostini** knusprig sind.



Den Topf vom Herd nehmen. Die **Sahne** zugeben und die **Suppe** fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Falls die **Suppe** im Voraus zubereitet wird, sollte sie nun auskühlen und dann im Kühlschrank aufbewahrt werden.



Die weiche Butter mit dem **Pflaumenchutney** vermengen und auf die **Crostini** streichen. Die **Blumenkohl-Maronen-Suppe** auf Schalen oder tiefe Teller verteilen, mit dem **Kräuteröl** beträufeln und mit den **Crostini** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(83bbbd261710c59db0214aa27b2edc0d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(d6bd620f45f20291c3c3dab29f2286e8_img.jpg\)](#) [!\[\]\(ac4fcea21db844807030be74b3ff0b7a_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**