



Cremige Ziegenkäse-Blumenkohlsuppe

mit geträufelten Gnocchi und Rauchmandeln



ca. 20min



4 Portionen

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 vorgehäckselt. 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.

Was du von uns bekommst

- 2 Knoblauchzehen
- 800g Blumenkohlröschen
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 20g Petersilie
- 1kg Gnocchi¹
- 250g Ziegenfrischkäse²
- 100g Rucola
- 50g Rauchmandeln⁵
- 2 Pck. Trüffelöl

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Suppe ansetzen

Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Mit dem **Blumenkohlröschen**, 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 **Blumenkohlröschen** gar ist.



2. Petersilie hacken

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



3. Gnocchi braten

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.



4. Suppe pürieren

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.



5. Salat zubereiten

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



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.