

Köhlchen-Creme

aus Deutschland

Typische Herbstsuppe. Wohlig und wärmend.

ca. 750 g Broccoli und
ca. 700 g Blumenkohl
gefroren oder frisch

Creme Fraiche

Weißbrot (am besten von
altem Weißbrot, was schon
Tage vorher klein geschnitten
und getrocknet werden kann)

Salz

Pfeffer

Muskat

Kräuter + Lachsstreifen nach
Belieben

Lust, gute Laune und Appetit

Broccoli +Blumenkohl,
in Wasser weich kochen
(Gemüse kann variiert werden)

abgießen, ca. ¼ - ½ Liter
Flüssigkeit im Topf lassen

Mit dem Pürierstab pürieren und
mit Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe
(Instant) und Muskat abschmecken.

Das Ganze mit Wasser, Creme
Fraiche und Sahne auf die
gewünschte Menge verlängern (bis
zu 4 Personen :-))
Dabei immer wieder abschmecken.

Buttercroutons anbraten

Die Suppe in einen Teller geben,
Croutons hinzu und mit
Lachsstreifen, Creme Fraiche und
Kräutern (nach Belieben und
Geschmack) garnieren

Diese Suppe stammt von J. Cordes und M. Bremer aus Marburg

