

Blumenkohlcreme Suppe mit Safran und Pistazien Kernen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Blumenkohl ein langweiliges Gemüse ? Bei Gekonntgekocht recht spannend!

Zutaten

- 1 kleiner Blumenkohl, geputzt, gewaschen, von allem Äußeren befreit
- 500 ml Rindfleisch brühe, ersatzweise Gemüsebrühe
- 400 ml Milch
- 50 ml Sahne
- 50 ml Creme fraiche
- 2 Briefchen Safran
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 2 El Butter
- 2 El geröstete Pinienkerne, gehackt
- 2 El gehackte Petersilie
- Etwas Olivenöl
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Aus dem Blumenkohl zunächst für die Einlage einige kleine, gleichmäßig große Röschen schneiden. den Rest grob zerkleinern.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Die Milch mit der Boullion aufkochen, 1 Tütchen Safran dazu geben. Die Blumenkohlröschen darin ca. 5 min. blanchieren; mit einer Schaumkelle heraus fangen.

Schritt5

Dann den grob zerkleinerten Blumenkohl für weitere 5 min. hinein geben, köcheln lassen und danach mit dem Stabmixer fein pürieren.

Schritt6

Das 2. Tütchen Safran, Sahne und Creme fraiche zufügen und mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die Pistazienkerne mit der Petersilie mischen.

Schritt9

Die Suppe in vorgewärmten Suppentellern oder Tassen mit den kleinen Blumenkohlröschen anrichten und mit einigen Tropfen Olivenöl beträufeln.

Schritt10

Die Petersilien - Pistazien und etwas frisch gemahlene Pfeffer darüber geben, sofort servieren.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** blumenkohl, pistazien, safran, Suppe

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blumenkohlcreme-suppe-mit-safran-und-pistazien-kernen/>