



Blumenkohlrahmsuppe mit Blauschimmelkäse

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Die pikante Variante, schnell, preiswert für jeden Tag und dabei so lecker

Zutaten

- 1 kleiner Blumenkohl, ca. 800g
- 1 kleine Stange frischen Porrèe
- 120 g Blauschimmelkäse, Bavaria blue, Castello, Gorgonzola o.Ä
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 1l Hühner- oder Rindfleischbrühe
- 1 Becher Crème fraîche
- 40g Butter für den Ansatz
- 30g Butter zum Aufmischen
- 1 Zitrone
- 2 El Mehl
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Blumenkohl zunächst putzen und von den grünen Außenblättern befreien.

Schritt3

Einige kleine, gleichmäßig große Röschen zurücklassen für die Einlage.

Schritt4

Den größeren Teil in grobe Würfel/Stücke schneiden, ebenso den Porrèe.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch und dem Porrèe in der Butter

Schritt7

2-3 min. glasig anschwitzen, dann folgt der grob zerteilte Blumenkohl. Alles mit dem Mehl bestäuben, verrühren und mit der Brühe aufgießen.

Schritt8

Etwa 10-15 min. leise auskochen lassen. (Dann ist der Kleber im Mehl ausgekocht)

Schritt9

Nunmehr mit dem „Zauberstab“ alles gut pürieren, ev. passieren, Crème fraiche dazu geben und den Blauschimmel Käse dazu geben, zerfallen, auflösen lassen.

Schritt10

Mit frisch gemahlenem Pfeffer, etwas Zitronensaft und geriebener Muskatnuss nachschmecken.

Schritt11

Zum guten Schluss ev. alles noch mal mit 30g kalter Butter schaumig aufmixen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Gern richte ich meine Suppe mit dem pochierten Blumenkohlröschen und krossen Brotroutons an.

Rezeptart: Gebundene Suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blumenkohlrahmsuppe-mit-blauschimmelkaese/>