Blumenkohl-Cremesuppe

6 Portionen

Zutaten

- 400 g Blumenkohl, in Röschen
- 300 g Kartoffeln, in Stücken
- 1000 g Wasser
- 2 geh. TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht oder 2 Würfel Gemüsebrühe (für je 0,5 l)
- 1 TL Salz
- ¼ TL weißer Pfeffer
- 2 Prisen Muskat
- 100 g Sahne

Zubereitung

1. Blumenkohl und Kartoffeln in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
2. Wasser, Gewürzpaste, Salz, Pfeffer und Muskat zugeben und 18 Min./100°C/Stufe 1 garen.
3. Sahne zugeben und **25 Sek./Stufe 5-10 schrittweise ansteigend** pürieren. Suppe abschmecken, in 6 Suppenteller geben und heiß servieren.

