

## Cremige Rosenkohlsuppe

### ZUTATEN (6 Personen):

500g Rosenkohl  
300g mehlig kochende Kartoffeln  
1 Zwiebel  
30g Butter  
Salz  
Pfeffer  
1l Gemüsebrühe  
250ml Schlagsahne  
70g durchwachsener Speck  
1 Ei Öl  
2 Scheiben Toastbrot  
3 Stiele Petersilie Muskat

### ZUBEREITUNG

500 g Rosenkohl putzen, einige äußere Blättchen ablösen und beiseitelegen. 300 g mehligkochende Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. 1 Zwiebel fein würfeln. 30 g Butter in einem Topf zerlassen, Rosenkohl, Kartoffeln und Zwiebeln darin andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit 1 l Gemüsebrühe und 250 ml Schlagsahne ablöschen, aufkochen und zugedeckt 25 Min. köcheln lassen.

70 g durchwachsenen Speck fein würfeln. In einer beschichteten Pfanne in 1 Ei Öl kross anbraten. 2 Scheiben Toastbrot fein würfeln. Speck aus der Pfanne nehmen und Toastbrot im Speckfett goldbraun anbraten. Blättchen von 3 Stielen Petersilie abzupfen, fein hacken und mit dem Speck unter die BrotCroûtons mischen.

Suppe fein pürieren, die beiseite gestellten Rosenkohlblättchen in die Suppe geben und darin ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit den Croûtons anrichten.