



## **Champignonsuppe mit Blumenkohlspieß**

### **Zutaten für 3-4 Personen als Vorspeise**

- 1 Suppengrün (Möhren, Knollensellerie, Lauch)
- 500g Champignons
- 1EL Tomatenmark
- 200ml Sahne
- 200ml Weißwein
- Blumenkohl
- 1 Zitrone
- Rosmarin und/oder Thymian
- Holzspieße, Öl, Salz, Pfeffer



Das Suppengrün und die Champignons putzen und in klein Würfeln schneiden. In einem großen Topf etwas Öl erhitzen und das Gemüse scharf anbraten. Nun ein Esslöffel Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls mit anbraten. Wenn sich die Röstaromen am Boden absetzen, mit 200 ml Weißwein ablöschen. Anschließend den Wein einige Minuten einkochen lassen, damit der Alkohol verdunstet und sich der Bratsatz vom Boden löst.

Jetzt das Gemüse mit 0,75 l Wasser auffüllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Da die Suppe püriert wird, ist es am Ende kein Problem noch etwas nachzusalzen. Nun kocht die Suppe ca. 15 Minuten bis das Gemüse weich ist. Je nach Größe der Gemüsestücken kann die Kochzeit etwas variieren.

Während die Suppe kocht, kann der Blumenkohl zubereitet werden. Hierfür einige Röschen lösen und in einer Pfanne mit etwas Öl scharf anrösten. Der Blumenkohl sollte noch bissfest sein, da dies der perfekte Kontrast zur Suppe ist. Salz und Pfeffer über die Röschen streuen.

Im Anschluss 200ml Sahne in die Suppe geben, diese mit einem Stabmixer pürieren und nach Bedarf noch etwas nachwürzen.

Zum Anrichten die Suppe in ein Glas füllen, Rosmarin und Thymian hacken und über die Suppe streuen. Etwas Zitronenschale darüber reiben, die Röschen vom Blumenkohl aufspießen und über das Glas legen.

Es können auch getrocknete Kräuter verwendet werden, diese sollten dann aber mit der Suppe kochen.

Gutes Gelingen und viel Spaß beim Nachkochen.  
Ich freue mich über Euer Feedback :)

Marko

