

Blumenkohl- suppe

mit Riesen-
garnelen und
Schwarzwälder
Schinken



TIPP

Unser Tipp: Damit jeder Gast selbst den Säuregehalt bestimmen kann, dürfen ein paar Zitronenspalten am Esstisch auch nicht fehlen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

2 ERNTEKRONE Kartoffeln, 1 ERNTEKRONE Zwiebel, 400 g ERNTE-SCHATZ Blumenkohl, 750 ml BIO SONNE Gemüsebrühe, 250 ml RATS-TROPFEN Weißwein, 200 ml LANDFEIN Sahne, 2 EL LANDFEIN Butter
1 TL COOK! Thymian

1 Packung FJORDKRONE Riesengarnelen (TK), 150 g Schwarzwälder Schinken, ½ Bund BIO SONNE Petersilie, ½ RIVER VALLEY Zitrone, 1 EL LANDFEIN Butter, Salz, COOK! Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die Kartoffeln und Zwiebel schälen und zusammen mit dem Blumenkohl klein schneiden. Das Gemüse in einem großen Topf mit Butter anschwitzen.
2. Den Suppenansatz mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen – alles einmal aufkochen und dann abgedeckt für 20–25 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.
3. In der Zwischenzeit den Schwarzwälder Schinken auf einem Blech mit Backpapier nebeneinander ausbreiten und für 25–30 Minuten bei 110 °C Umluft krossbacken.

4. Außerdem die Garnelen auftauen und kurz vor Ende der Kochzeit mit Butter, Salz und Pfeffer scharf anbraten und mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.
5. Die Suppe mit Sahne verfeinern, möglichst fein pürieren und mit Salz, Thymian und Pfeffer geschmacklich abrunden. Dann in vorgewärmten Schalen mit Garnelen, Petersilie und Schinchenchips servieren.