

# Weißwein-Süppchen

mit Blumenkohlchips



**ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:**

**Suppe:**

- 2 ERNTEKRONE Kartoffeln
- 2 ERNTEKRONE Knoblauchzehen
- 2 COOK! Lorbeerblätter
- 1 ERNTEKRONE Zwiebel
- ¾ ERNTEKRONE Blumenkohl
- 1 Becher LANDFEIN Schmand
- 600 ml BIO SONNE Gemüsebrühe
- 400 ml Weißer Burgunder
- 2 EL LANDFEIN Butter
- 1 EL Senf, 1 TL Salz

**Blumenkohlchips:**

- ¼ ERNTEKRONE Blumenkohl (2 dünne Scheiben)
- 1 ERNTEKRONE Knoblauchzehe
- 2 EL LANDFEIN Butter
- 1 große Prise Salz
- 1 Prise COOK! Pfeffer
- 1 Prise COOK! Thymian

**Topping:**

- ½ ERNTEKRONE Granatapfel

**ZUBEREITUNG:**

1. Das Gemüse für die Suppe putzen und in grobe Stücke schneiden – danach alles in Butter anrösten.
2. Den Suppenansatz mit Weißwein ablöschen, aufkochen, bis der Wein reduziert ist, und mit Gemüsebrühe aufgießen – danach für 15–20 Minuten bei mittlerer Hitze mit den Lorbeerblättern, Salz und Senf köcheln lassen.
3. Für die Blumenkohlchips ein Blech mit Backpapier auslegen und die Blumenkohlscheiben darauf verteilen – den Ofen auf 200° C Umluft vorheizen.
4. Die Butter zum Schmelzen bringen, den Knoblauch hineinpressen und die Gewürze unterrühren.
5. Den Blumenkohl ringsherum mit der Gewürzbutter bestreichen und für

10–15 Minuten goldbraun rösten – nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.

6. Die Granatapfelkerne aus der Schale lösen.

7. Die Lorbeerblätter aus der Suppe entfernen, Schmand dazugeben und alles sämig pürieren.

8. Die Suppe in Schüsseln gießen und zusammen mit Blumenkohlchips und Granatapfelkernen servieren.

