

Rettich-Pastinaken-Blumenkohlsuppe für 4 Personen



500 g Rettich	und
400g Pastinaken	schälen und in kleine Würfel schneiden.
100g Zwiebeln	fein hacken.
½ Kopf Blumenkohl	in Röschen teilen oder klein schneiden.
50 g Butter	in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin ein paar Min. anschwitzen.
200 ml Weißwein	Mit (wer keinen Wein möchte, nimmt einfach entsprechend Brühe) ablöschen und so lange rühren, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
1 l Gemüsebrühe	Dann dazugeben und ca. 15 - 20 Min. köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
200 ml Sahne	zugeben und mit einem Pürierstab fein pürieren. mit etwas Muskat und
Salz & Pfeffer	abschmecken in Tellern oder Schälchen füllen und mit etwas
Kresse	dekorieren.