



## Blumenkohlsuppe

### Zutaten:

- 3 Schalotten
- 500g Blumenkohl
- 20g Butter
- 1TL Fenchelsaat
- Salz
- 1 Prise Zucker
- 50ml Weißwein
- 800ml Gemüsebrühe
- 100ml Sahne

### Zubereitung:

Schalotten Schälen und in Scheiben schneiden. Blumenkohl putzen und zerkleinern.

Butter in einem Topf zerlassen, Fenchelsaat bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten dünsten. Blumenkohl zugeben, 2 Minuten mitdünsten und mit Salz und Zucker würzen.

Mit Weißwein ablöschen, mit Brühe und Sahne auffüllen. Bei milder Hitze 20 Minuten köcheln. Mit einem Pürierstab pürieren.