

Blumenkohlsuppe mit Butterbröseln

Zutaten

1 Blumenkohl
2 Kartoffeln
1 Zwiebel
Olivenöl
150 g Frischkäse
100 ml Weißwein
1 EL getr. Basilikum
Pfeffer und Salz
1 EL Butter
1 EL Semmelbrösel

Zubereitung

Zwiebel fein hacken und in einem großen Topf in reichlich Olivenöl leicht bräunen. Blumenkohl in kleine Röschen teilen, Kartoffeln schälen und fein reiben, beides zu den Zwiebeln geben, mit ca. 1 l Wasser aufgießen und 8 Min. al dente kochen. Den Käse unterrühren, Wein dazugeben, mit Basilikum, reichlich Pfeffer und Salz würzen und noch einmal aufkochen lassen. Butter mit den Semmelbröseln in einer Pfanne zum Schäumen bringen und auf der portionierten Suppe servieren.