

Kochen mit Luchs-Fa

Siegfrieds Suppe

Zutaten:

1 Blumenkohl

3 Karotten

1 Zwiebel

1 Stück Butter

Mehl nach Bedarf

Kräutersalz

Pfeffer

Muskatnuss

Zubereitung:

- (1) Schneide den Blumenkohl, die Karotten und die Zwiebeln klein .
- (2) Gebe den Blumenkohl in einen Topf mit kochendem Wasser und lasse ihn köcheln, bis er weich ist.
- (3) Brate nun Karotten und Zwiebeln mit etwas Kräutersalz an.
- (4) Zerlasse in einem dritten Topf ein Stück Butter und Rühre das Mehl hinein. Rühre schnell das Wasser, in dem der Blumenkohl gekocht hat hinein.
- (5) Pürriere Kartoffeln und Zwiebeln und füge sie zur Suppe hinzu.
- (6) Gebe nun den weichen Blumenkohl hinzu
- (7) Schmecke mit Muskatnuss, Kräutersalz und Pfeffer ab. FERTIG!

