

Gluschtigs u Chüschtigs

Rosenkohl-Suppe

<u>Zutaten:</u>	300 g Rosenkohl
	1 kleine Zwiebel
	Öl
	$\frac{1}{2}$ l Gemüsebrühe
	50 g Schmand
	50 ml Rahm
	1/2 Tl Thymian
	Salz, Pfeffer, Muskat

1. Zwiebel in Würfel schneiden und in Öl goldgelb braten.
2. Rosenkohl putzen, am Strunk kreuzweise einschneiden. Mit der Gemüsebrühe übergiessen und 10 Min. kochen lassen.
3. Ein Drittel des Rosenkohls aus dem Topf nehmen. Den Rest in der Brühe noch 5-10 Min. weiterkochen lassen und dann pürieren.
4. Schmand und etwas Thymian hinzugeben. Die Suppe mit den anderen Gewürzen abschmecken.
5. Rahm mit restlichem Thymian mischen und steif schlagen.

Die Suppe zum Servieren in Tassen füllen und mit dem Thyminarahm garnieren.

En Guete !



Schweizer Gemüse - Näher ist frischer!

