

## Cremige Rosenkohlsuppe



### Zutaten und Zubereitung für 4 Personen:

500 g Rosenkohl	putzen, waschen, vierteln.
300 g mehligkochende Kartoffeln	schälen, würfeln.
1 Möhre,	
1 Petersilienwurzel,	
1 kleines Stück Sellerie	schälen, würfeln.
1 Stange Porree	putzen, waschen, in Ringe schneiden.
1 Zwiebel	abziehen, würfeln. Das Gemüse in
50 g Butter	leicht anschwitzen, mit
1 Liter Wasser	ablöschen, 20 Min. garen.
125 ml Sahne	hinzufügen und pürieren. Mit
Salz,	
Pfeffer,	
Majoran,	
gemahlenem Kümmel	abschmecken.

**Tipp: Falls es sehr schnell gehen muss, können Sie das Suppengemüse (Möhre, Sellerie, Petersilienwurzel, Porree) durch gekörnte Brühe ersetzen. Sie können zur Suppe auch 100 g Kräuterfrischkäse geben und mitpürieren.**

**Zubereitungszeit: 60 Minuten**