

## Kartoffel-Blumenkohl-Suppe | Crunch



## Zutaten für die Kartoffel-Blumenkohlsuppe

- 300g Blumenkohl
- 200g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Eßl Butter
- 1 L Gemüsebrühe
- 200 ml Schlagsahne
- Muskat
- Salz & Pfeffer

## Zutaten Crunch

- 2 Eßl Pinienkerne
- 2 Eßl Semmelbrösel
- 1 Eßl Butter
- 2 Prisen Kräuter Stullen Spice von Justspice\* (optional / verwende für deine Bestellung den Rabattcode "justkartoffelwerkstatt")

## Zubereitung

Blumenkohl putzen, in kleine Röschen schneiden und 50 g beiseitestellen. Kartoffeln und Zwiebel schälen und würfeln.

Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel 2 Min. dünsten. Blumenkohl und Kartoffeln zugeben und kurz mitdünsten. Gemüsebrühe und Schlagsahne zugießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 20 Min. garen. Suppe mit einem Schneidestab fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Restlichen Blumenkohl zugeben und 5 Min. in der Suppe mit garen.

Für den Crunch in einer Pfanne die Pinienkerne rösten, wenn sie leicht gebräunt sind die Butter hinzugeben und die Semmelbrösel und alles gut weiterrösten, zum Schluss etwas Kräuter Stullen Spice einrühren. (Verleiht dem Crunch eine würzige Note)

Suppe mit dem Crunch bestreuen und darüber etwas Muskatnuss raspeln und servieren.