

Rosenkohl – Creme – Suppe

Zutaten:

700 g Rosenkohl
1 l Gemüsebrühe
150 g Creme fraîche
150 g gekochter Schinken
Salz, Pfeffer, Muskat, Parmesan



Zubereitung:

- Rosenkohl putzen.
- Geputztes in der Gemüsebrühe 20 Minuten garen
- Schinken in kleine Stücke schneiden.
- Die Suppe pürieren.
- Creme fraîche unterrühren.
- Den Schinken ebenfalls zugeben.
- Alles kurz aufkochen lassen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Vor dem Servieren mit Parmesankäse überstreuen.