

## BLUMENKOHLSUPPE MIT SAFRAN UND KÜRBISKERNÖL

### Zutaten:

- \ 1 Blumenkohl (etwa 1kg)
- \ 200g Kartoffeln
- \ 1 Zwiebel
- \ 1 Knoblauchzehe
- \ 50g Butter
- \ 1l Hühnerbrühe
- \ 20 Safranfäden
- \ 150g Crème fraîche
- \ Salz, Muskatnuss, Kürbiskernöl

### Zubereitung

Den Blumenkohl putzen und waschen, dann in seine Röschen zerlegen. Knoblauch fein hacken, die längs halbierte Zwiebel in Streifen schneiden, beides in der Butter glasig dünsten. Die Blumenkohlröschen und die geschälten, klein gewürfelten Kartoffeln kurz mitbraten, salzen, pfeffern, mit etwas Muskatnuss würzen. Mit der Hühnerbrühe aufgießen, dann die Safranfäden zugeben. Alles 20 Minuten köcheln, bis der Blumenkohl richtig weich ist.

Crème fraîche in die Suppe geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Noch einmal sorgfältig abschmecken, und nach Bedarf mit etwas Crème fraîche verfeinern, wieder heiß werden lassen.

Auf Suppenteller verteilen und einige Tropfen Kürbiskernöl über die Suppe träufeln.

