

# Rosenkohlsuppe mit Thymiancrème

## Zutaten | 4- 5 Personen

|       |                           |
|-------|---------------------------|
| 1     | Gemüsezwiebel             |
| 25 g  | Butter                    |
| 750 g | Rosenkohl                 |
| 1,5 l | Rinderbrühe               |
| 250 g | Crème fraîche             |
|       | Salz, Pfeffer, Muskatnuss |
| 1 EL  | Thymian, gehackt          |

Zubereitungszeit: 30 Min.

## Zubereitung:

- Zwiebel schälen, halbieren und fein würfeln.
- Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten.
- Rosenkohl putzen, waschen und vierteln.
- Rosenkohl und Rinderbrühe zu den Zwiebeln geben und 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.
- Etwas Rosenkohl aus dem Topf nehmen und für die Garnitur beiseitelegen. Den restlichen Rosenkohl mit dem Stabmixer in der Brühe pürieren. Die Hälfte der Crème fraîche unterrühren und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- Die restliche Crème fraîche mit dem gehackten Thymian verrühren und die Crème mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Suppe mit Rosenkohleinlage und einem Klecks Thymiancrème servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 562 g

## Nährwerttabelle

| Energie  | Fett | Kohlenhydrate | Eiweiß | Kalzium |
|----------|------|---------------|--------|---------|
| 273 kcal | 19 g | 10 g          | 11 g   | 138 mg  |