

Augenschmaussüppchen

„Leckeres Rosenkohlsüppchen“

von Evi B. aus Berlin

Meisterzutaten:

500g Rosenkohl, ½ l Wasser, Meersalz, 2
Zwiebeln, 2 EL Butter, 1l Brühe
(Gemüse/Huhn), 1 Stck. Ingwer, Zuckerprise,
2 Pfeffer, Zitronensaft, 3 Gartenfrucht Heimische Ernte Bonbons vom Bonbonmeister Kaiser,
100g Quark, Muskat, Garnitur, 100g Quark, Salz, Pfeffer



Meisterhafte Zubereitung:

Den Rosenkohl putzen, halbieren und mit dem Ingwer, kleingeschnittenen Zwiebeln in Butter andünsten. Mit einem halben Liter Wasser, im Schnellkochtopf sechs Minuten garen, Topf abdampfen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zuckerprise, die in Wasser aufgelösten Bonbons und Muskat abschmecken. Alles pürieren, den Quark in die Suppe geben und nochmals pürieren. Die Suppe pikant abschmecken und in vorgewärmte Teller anrichten. Den Restquark abschmecken, in eine Gebäckspritze geben und kleine Quarkrosen auf die Suppe Spritzen. Mit einer Blüte garnieren und nun .. lecker..
Guten Appetit wünscht Evi