



Крем суп из цветной капусты

⌚ 40—70 Мин. ☺☺☺

Способ приготовления

- 1 Нарежьте лук и обжаривайте его на сливочном масле в течение 5 минут.
- 2 Добавьте нарезанный картофель и цветную капусту и залейте водой.
- 3 Добавьте соль по вкусу и листики тимьяна и варите на слабом огне 20 минут.
- 4 Влейте сливки, нагрейте, но не доводите до кипения.
- 5 Добавьте щепотку мускатного ореха.
- 6 Пюрируйте с помощью блендера. Украсьте бальзамическим крем-соусом. Подавайте с сухариками. Приятного аппетита!

Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

20 г	Сливочное масло
1 шт.	Лук репчатый
2 шт.	Картофель
1 кочан	Цветная капуста, разбранная на соцветия
15 л	Вода
	♦ Соль морская
1 веточка	Тимьян
200 мл	Сливки 33%-жирности
	♦ Бальзамический крем-соус классический
1 щепотка	♦ Мускатный орех молотый
	Сухарики

