



## Blumenkohlcremesuppe mit blauen Strohkartoffeln

### Zutaten

- 250 g Blumenkohl
- 80 g Zwiebeln
- 375 g Kartoffeln
- 2 EL THOMY Reines Rapsöl
- 1250 ml Wasser
- 2 Würfel Maggi Gemüse Brühe, Faltschachtel mit 8 Würfeln
- etwas THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 100 ml Schlagsahne
- 300 g blaue Kartoffeln

### Zubereitung

1. Blumenkohl putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Kartoffeln putzen, waschen, schälen und in Würfel schneiden.
2. In einem Topf THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen. Zwiebeln darin andünsten. Kartoffeln und Blumenkohlröschen zugeben und mitdünsten.
3. Wasser zugießen und zum Kochen bringen. Maggi Gemüse Brühe darin auflösen. Bei geringer Wärmezufuhr geschlossen ca 20 Min. köcheln lassen. Mit dem Stabmixer pürieren und Sahne unterrühren.
4. Für das Topping: Die blauen Kartoffeln putzen, waschen und schälen. In 1-2 mm dünne Scheiben und dann in 1-2 mm dünne Streifen schneiden. Nochmals waschen, abtropfen lassen und mit einem Küchentuch trocken tupfen.
5. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl ( ca. 750 ml) erhitzen, bis an einem eingetauchten Holzstäbchen Blasen aufsteigen. Kartoffelstreifen in 2 Portionen ca. 3-4 Min. kross frittieren. Mit der Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Blumenkohlcrèmesuppe auf Teller verteilen und mit den blauen Strohkartoffeln garniert servieren.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	16 g
Energie	148 kcal
Fett	7 g
Protein	4 g

🕒 40 Minuten

⊕ 8 Portionen