

BLUMENKOHL-WALNUSS-SUPPE

Für 4 Personen

Zutaten

500g Blumenkohl
 2 EL Olivenöl + TL für das Topping
 1 Schalotte
 1 Zehe Knoblauch
 200g gekochte Seeberger weiße Bohnen
 35g Seeberger Walnuskerne
 1 Zweig Thymian + 1TL Blätter für das Topping
 1 TL Ahornsirup
 ½ TL Salz
 150 ml Weißwein
 750 ml Gemüsebrühe
 ½ TL schwarzer Pfeffer



Vorbereitung

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zubereitung

Blumenkohl in Röschen teilen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, mit 1 EL Öl bestreichen und 30 Minuten rösten.

Währenddessen Schalotte und Knoblauch fein hacken. Das restliche Öl in einen heißen Topf geben, Schalotten und Knoblauch bei geringer Hitze 5 Minuten anschwitzen. Weiße Bohnen, Walnüsse und Thymianzweig dazugeben, mit Ahornsirup und Salz würzen und weitere 5 Minuten schmoren.

Gerösteten Blumenkohl untermischen, mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen und 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend Thymianzweig entfernen, Suppe fein pürieren und mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer, ein paar Tropfen Olivenöl und gepulvertem Thymian getoppt servieren.