Rosenkohlsuppe



Schmackhafte Suppe

Eine einfach zuzubereitende Suppe.

Ich verwende selbst zubereiteten Gemüsefond.

Und schneide den Rosenkohl sehr klein. Alternativ kann man ihn auch durch die Küchenmaschine geben und fein reiben.

Dann koche ich ihn im Fond mit.

Garniert wird die Suppe mit frischer Petersilie.

Zutaten für 1 Person:

- 300–400 ml Gemüsefond
- 250 g Rosenkohl
- Salz
- bunter Pfeffer
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.

Rosenkohl putzen und sehr klein schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Fond in einem kleinen Topf erhitzen, Rosenkohl dazugeben und etwa 4–5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Suppe in einen tiefen Suppenteller geben, mit Petersilie garnieren und servieren.