



## ***Rezept für Cremesuppe aus Zucchini und Blumenkohl***

1 kleinen Blumenkohl waschen, putzen, in Röschen teilen und in ca.

500 ml Gemüsebrühe mit

3 EL Milch

5 Min. kochen. In der Zwischenzeit

300 g Zucchini

putzen und klein schneiden.

1 Zwiebel

schälen und ebenfalls in feine Würfel schneiden.

1 Knoblauchzehe

pressen und alle Zutaten zum Blumenkohl geben und  
ca. 5- 10 Min. weiter köcheln lassen.

200 g Frischkäse

unterrühren, anschließend von der Kochstelle nehmen und pürieren.

Mit

Kräutersalz

und

Pfeffer, Paprika

abschmecken und evtl. noch einige Minuten durchziehen lassen.