

## Rezept

# Blumenkohlsuppe mit Schinken

Ein Rezept von Blumenkohlsuppe mit Schinken, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> kleiner Blumenkohl (geputzt ca. 600 g)	1/2 l Hühnerbrühe (Instant)
1/4 l Milch	Salz
Pfeffer	Muskatnuss, frisch gerieben
<b>100 g</b> gekochter Schinken	1/2 Bund Dill
<b>1</b> Eigelb	<b>100 g</b> Sahne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal

## Zubereitung

1. Den Blumenkohl putzen, in Röschen zerteilen und waschen. Die Brühe mit der Milch in einem Topf zum Kochen bringen und leicht salzen. Den Blumenkohl darin in 15-20 Min. weich kochen.

---

2. Einige Röschen herausheben und zur Seite legen. Restlichen Blumenkohl mit dem Pürierstab in der Kochflüssigkeit pürieren. Mit Pfeffer und Muskat abschmecken.

---

3. Den Schinken in feine Streifen schneiden. Den Dill waschen und trockenschütteln, die Spitzen abzupfen und fein schneiden.

---

4. Das Eigelb mit der Sahne verquirlen und unter die Suppe rühren, nicht mehr kochen lassen. Die zurückbehaltenen Blumenkohlröschen und den Schinken in die Suppe geben. Den Dill unterrühren und servieren.