

## Rezept

# Romanescosuppe mit Büffelmozzarella

Ein Rezept von Romanescosuppe mit Büffelmozzarella, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> Romanesco (ca. 700 g; ersatzweise Blumenkohl)	<b>200 g</b> mehligkochende Kartoffeln
<b>1 EL</b> Olivenöl	<b>2</b> Schalotten
Salz	<b>2 TL</b> Butter
<b>800 ml</b> Gemüsebrühe	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
<b>50 g</b> Rucola	<b>250 g</b> Mini-Büffelmozarellakugeln
<b>2 TL</b> Zitronensaft	<b>200 g</b> Sahne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

## Zubereitung

1. Den Romanesco waschen, putzen und in kleine Röschen schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Schalotten schälen und fein würfeln.
2. In einem Topf Öl und Butter erhitzen, die Schalotten darin glasig dünsten. Kartoffeln und zwei Drittel des Romanescos dazugeben, 2-3 Min. andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brühe dazugießen, aufkochen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. kochen.
3. Dann die Suppe fein pürieren. Die übrigen Romanescoröschen hineingeben und zugedeckt in der Suppe ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze garen.
4. Inzwischen die Mozzarellakugeln abgießen und abtropfen lassen. Rucola waschen, trocken schütteln und verlesen. 1 Handvoll Rucola zum Garnieren beiseitelegen, den Rest grob hacken und mit der Sahne fein pürieren.
5. Die Rucola-Sahne in die Suppe rühren und alles unter Rühren einmal aufkochen, dann die Suppe mit Salz, Pfeffer und mit dem Zitronensaft abschmecken. Die Romanescosuppe und Mozzarellakugeln in tiefe Teller oder Schalen verteilen. Mit dem übrigen Rucola bestreut servieren.