

# Blumenkohlsuppe mit Nussgremolata

## Zubereitung

Zwiebel grob hacken, Blumenkohl in Röschen schneiden. Beides in Butter andünsten. Mit Bouillon ablöschen. Zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis der Blumenkohl weich ist. Rahm begeben, aufkochen, mit dem Stabmixer pürieren. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Gremolata Haselnüsse grob hacken. In einer Bratpfanne ohne Fett rösten, bis sie hellbraun sind und zu duften beginnen. Mostbröckli und Petersilie fein hacken. Mit Nüssen, Parmesan und Öl mischen. Gremolata mit Salz und Pfeffer würzen. Blumenkohlsuppe mit Gremolata servieren.

## Zutaten (für 8 Personen)

2		Zwiebeln
1	kg	Blumenkohl
2	EL	Butter
1.6	l	Gemüsebouillon
4	dl	Halbrahm
		Salz
		Pfeffer

## Nussgremolata:

100	g	Haselnüsse
60	g	Mostbröckli, in dünnen Scheiben
1	Bund	glattblättrige Petersilie
2	EL	geriebener Parmesan
6	EL	Olivenöl
1/2	TL	Salz
		Pfeffer