



BLUMENKOHLE-TAHINI-SUPPE

von Sabrina Wessels



ZUTATEN für 6-8 Portionen

2 Blumenkohl
4 EL Sesam Öl*
1 EL Griechisches Olivenöl*
3 TL Feines Süppchen*
2 Umdrehungen Regenbogen Pfeffer*
1 TL Meersalz*
Italienisches Genuss Salz*
1/2 Granatapfel (Kerne davon)
Thymianzweige

gerösteter Sesam
3 Schalotten
1400 ml Wasser
400 ml Sahne
200 ml Weißwein
4-5 EL Tahini
1/2 Zitrone

ZUBEREITUNG

Blumenkohl waschen und in Röschen teilen. Ca. eine gute Handvoll an die Seite legen.

Schalotten würfeln und in 2 EL Sesam Öl und 1 EL Griechisches Olivenöl glasig dünsten. Blumenkohl, Wasser und Feines Süppchen zugeben und 15 Minuten köcheln lassen.

Die beiseite gestellten Blumenkohlroschen in einer Pfanne mit 2 EL Sesam Öl und mit Thymianzweigen knusprig anbraten. Anschließend warm stellen.

Weißwein und Tahini zur Suppe geben, einmal aufkochen lassen und pürieren. Sahne unterrühren und mit Zitrone, Meersalz, Regenbogen Pfeffer abschmecken.

Die Blumenkohlsuppe mit Granatapfelkernen, knusprigen Blumenkohlroschen, Thymianzweigen und Sesam garnieren.

Tipp:

Zusätzliches Topping und unbedingt zu empfehlen, einige Umdrehungen Italienisches Genuss Salz. (nach Gusto)
Dieses harmonisiert hervorragend zu der Suppe.

*Edelschmaus Originalprodukt