saisonküche

Blumenkohl-Joghurt-Suppe



Zubereitungszeit

30 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	130 kcal
Eiweiss:	8 g
Fett:	7 g
Kohlenhydrate:	11 g

Zutaten für 4 Portionen

600 g	Blumenkohl
1	Zwiebel
0.5 Bund	glattblättrige Petersilie
1 EL	Butter
8 dl	Bouillon
1 dl	Milch
250 g	Joghurt nature
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Blumenkohl in Röschen teilen. Zwiebel und Petersilie hacken. Blumenkohl und Zwiebel in Butter andünsten. Mit Bouillon und Milch ablöschen. Suppe ca. 20 Minuten kochen lassen. Joghurt beifügen und Suppe pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anrichten und mit Petersilie bestreuen.