

Schaumsuppe

300 g Blumenkohl
1 Zwiebel
60 g Ländle Butter
50 g Weißwein
600 g Gemüsefond
200 g Ländle Rahm
Salz, Pfeffer

Zwiebel in Ländle Butter anschwitzen. Den gewaschenen Blumenkohl in kleine Stücke schneiden und mit anschwitzen. Salzen und Pfeffern nicht vergessen. Mit Weißwein ablöschen und kurz reduzieren lassen. Mit Gemüsefond aufgießen und auf mittlerer Stufe leicht köcheln lassen. Wenn der Blumenkohl weich ist, Ländle Rahm dazugeben. Alles fein mixen und durch ein Sieb passieren und abschmecken. Nochmals mit Hilfe eines Stabmixers und etwas Ländle Butter aufschäumen.

Gebratene Röschen

100 g Blumenkohl
20 g Olivenöl
20 g Ländle Butter
Salz, Pfeffer

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die gewaschenen kleinen Röschen dazugeben und scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss, wenn sie goldgelb sind, Ländle Butter dazugeben und nochmals durch Schwänken.

Kräuteröl

30 g Petersilie
30 g Schnittlauch
30 g Kerbel
20 g Spinat
70 g Trauben Kernöl

Alles zusammen fein mixen. Man kann es durch ein feines Sieb passieren.



Mandelsplitter

80 g Mandeln

Mandeln auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 grad goldgelb rösten.



Unser Tipp

Ländle Rahm ESL

Ungeöffnet mindestens 14 Tage länger haltbar - zu 100% von Vorarlberger Landwirten.

Schaumsuppe vom Blumenkohl
mit gebratenen Röschen Mandelsplitter
und Kräuteröl