



Rosenkohlsuppe mit Parmesan und Pinienkernen

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

600 g	Rosenkohl	2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe	70 g	Butter
400 g	mehlig kochende Kartoffeln	1 L	Gemüsebrühe
50 g	Pinienkerne	150 g	Crème Fraîche
70 g	geriebener Parmesan		glatte Petersilie
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss		

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und würfeln. In einem großen Topf die Hälfte der Butter zerlassen und die Zwiebeln glasig dünsten.
2. In der Zeit die Kartoffeln schälen und in große Würfel schneiden. Kartoffelwürfel mit im Topf andünsten.
3. Das Ganze mit der Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen lassen und ca. 5 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen.
4. 2/3 vom Rosenkohl putzen, den Strunk abschneiden und grob hacken. Den Rosenkohl mit in den Topf geben und alles ca. 10 Minuten kochen lassen.
5. Die restlichen Röschen in der Zwischenzeit ebenfalls putzen, vom Strunk befreien und halbieren. In einer großen Pfanne die Butter schmelzen und den Rosenkohl darin anrösten. Die Pinienkerne dazugeben und mit anrösten.
6. Suppe vom Herd nehmen und mit einem Pürierstab fein mixen.
7. Die Crème fraîche und den geriebenen Parmesan (*kleine Menge für das Topping aufheben*) unterheben. Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen.
8. Die Suppe in tiefe Teller geben, mit dem angerösteten Rosenkohl, etwas Parmesan und gehackter Petersilie servieren.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen – von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von

Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.**

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Rosenkohlcremesuppe mit Parmesan und Pinienkernen

Stand 19.04.2022