

Blumenkohlsuppe mit Grana Padano

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

10 Portionen

1 kg	Grana Padano	2.5 kg	Blumenkohl
20 Scheiben	Serrano Schinken	3.5 L	Gemüsebrühe
750 ml	Schmand	750 ml	Saure Sahne
5 Stück	Zwiebeln	nach Bedarf	Öl
3 große Bund	Petersilie		Salz & Pfeffer
nach Bedarf	Muskatnuss		

Zubereitung

-
1. Den Serrano-Schinken auf ein Blech mit Backpapier legen und im Ofen bei 120° C Umluft ca. 30 Minuten kross backen.
 2. Petersilie hacken, in die saure Sahne geben und verrühren.
 3. Den Blumenkohl zerteilen und waschen.
 4. Die Zwiebeln würfeln und im Topf mit etwas Öl glasig dünsten, dann den Blumenkohl hinzugeben.
 5. Mit Gemüsebrühe aufgießen, kurz aufkochen und dann ca. 15 Minuten köcheln lassen.
 6. Das ganze dann mit dem Pürierstab mixen, vor dem Servieren den Schmand unterheben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
 7. Grana Padano reiben und in die Suppe geben.
 8. Suppe in einem tiefen Teller oder einer Suppentasse mit einem Klecks Schmand und dem Schinken Chip servieren.