# Karfiolcremesuppe



Zutaten für 5 Personen:

| | | |
|---|---|---|
| 600 | g | Karfiol |
| 600 | ml | Wasser |
| 250 | ml | Milch, 3,5% Fett |
| 125 | ml | Rahm |
| 2 | St. | Eidotter |
| | | Salz |
| | | frisch geriebene Muskatnuss |
| | | frisch gemahlener weißer Pfeffer |
| 1,5 | EL | Petersilie, gehackt |

Herstellung:

1. Den Karfiol in kleine Röschen teilen und mit kaltem Wasser waschen.
2. Wasser aufstellen und zum Kochen bringen, die Karfiolröschen dazu geben und 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen.
3. Die Karfiolröschen mit einem Stabmixer fein pürieren.
4. Milch hinzu geben und nochmals aufkochen lassen.
5. Die Suppe vom Herd nehmen, die Eidotter mit dem Rahm gut verquirlen und unter die nicht mehr kochende Suppe in einem Zug einrühren.
6. Die Suppe mit den Gewürzen gut abschmecken und beim Anrichten mit gehackter Petersilie bestreuen.