



DR. SUSANNE KESSEN  
Ganzheitliche Kieferorthopädie



## Cremige Rosenkohlsuppe mit Cabanossi

Deftiges für die kalte Jahreszeit.

- Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
- Kochzeit: ca. 20 Minuten
- Gesamtzeit: ca. 30 Minuten
- Für 4 Personen

### Zutaten

- 400 g Rosenkohl
- 150 g Cabanossi
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Mehl
- 100 g Sahne
- 2 EL Öl
- 1 l Gemüsebrühe,
- Salz, gemahlener Pfeffer und Muskatnuss



### Und so funktioniert's

1. Rosenkohl putzen, ein paar äußere Blätter abziehen und beiseitelegen. Röschen halbieren. Die Zwiebeln fein würfeln und mit etwas Öl in einem Topf andünsten. Das Mehl hinzufügen. Gemüsebrühe und Rosenkohlhälften zugeben. Ca. 15 Minuten kochen lassen.
2. Cabanossi in Scheiben schneiden und in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Die Rosenkohlblätter 1 Minute in Salzwasser kochen und in einem Sieb mit eiskaltem Wasser abspülen.
3. Die Sahne schlagen bis sie halbsteif ist.
4. Die Suppe pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit den Cabanossi-Scheiben, Rosenkohlblättchen und Sahne servieren.