



# CRÈMESUPPE DU BARRY

*für 4 Personen*

## Zutaten

1		Blumenkohl
2		Kartoffeln
½	l	Milch
½	l	Brühe
		Zitronensaft
1	Prise	Muskat
80	g	Crème fraîche
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
		Petersilie

## Zubereitung

1. Blumenkohl putzen und in kleine Röschen teilen.
2. Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden.
3. Brühe und Milch mischen und zum Kochen bringen. Blumenkohl und Kartoffeln dazu geben. Ca. 20 Minuten köcheln lassen. Dann mit dem Pürierstab pürieren.
4. Zitronensaft und Muskat hinzugeben, Crème fraîche mit dem Schneebesen unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Anrichten und mit Petersilie garnieren.

Guten Appetit!