



## Blumenkohlsüppchen (Resteverwertung)

Frag-Mutti.de

Blumenkohlrest

1/4 l kaltes Kochwasser vom Blumenkohl

1/4 l Milch

1 EL Butter

1 EL Mehl

Salz, Pfeffer, Muskat

Petersilie, gehackt

Zubereitung: In einem Topf die Butter schmelzen, das Mehl in die Butter rühren (helle Mehlschwitze). Mit dem kaltem Blumenkohl-Kochwasser ablöschen und mit der Milch auffüllen. Gut durchkochen lassen. Sollte die Suppe zu dick werden, einfach noch mit etwas Milch verdünnen. Den Blumenkohl dazugeben. Salzen und pfeffern und mit Muskat abschmecken. Mit der Petersilie servieren.

Schon gewusst? Frag Mutti gibt es jetzt auch als Buch!

Titel: Frag Mutti

Autoren: Bernhard Finkbeiner & Hans-Jörg Brekle

ISBN: 3-596-16937-2

Preis: 7,95 Euro

Frag-Mutti.de übernimmt weder Haftung noch Garantie für die Richtigkeit dieses Tipps.