



Blumenkohl-Kartoffel-Eintopf mit Cabanossi

Ein Rezept aus dem Cookidoo Rezeptportal für den TM5

Zutaten

- 1 Zwiebel, halbiert
- 20 g Butter
- 600 g Wasser
- 500 g Blumenkohl in Röschen
- 450 g Kartoffeln in mundgerechten Stücken
- 1 geh. TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht
- 3/4 TL Salz
- 1/4 TL Pfeffer
- 1/4 TL Muskat
- 200 g Sahne
- 150 g Cabanossi in dünnen Scheiben (ca. 3 mm)

Zubereitung

1. Zwiebeln in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Butter zugeben und 2 Min./120 Grad/Linkslauf/Stufe 1 dünsten.
3. Wasser, Blumenkohl, Kartoffeln, Gewürzpaste, Salz und Pfeffer zugeben und 20 Min./100 Grad/Linkslauf/Stufe 1 garen.
4. Muskat, Sahne und Cabanossi zugeben, 2 Min./90 Grad/Linkslauf/Stufe 1,5 erhitzen, abschmecken, in 4 Suppenschüsseln füllen und servieren.

Vegane/vegetarische Zubereitung

Schritt 2: Anstatt Butter vegane Butter nehmen.

Schritt 4: Sahne durch Sojasahne ersetzen. Die Cabanossi gare ich in einem extra Topf in Wasser auf dem Herd.