Blumenkohl-Kartoffel-Eintopf

4 Portionen

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 oder 1 Würfel Gemüsebrühe (für 0,5 l)
- ¾ TL Salz
- ¼ TL Pfeffer
- ¼ TL Muskat
- 200 g Sahne
- 150 g Cabanossi, in dünnen Scheiben (ca. 3 mm) oder Rinderbratwurst

Zubereitung

1. Zwiebel in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Butter zugeben und 2 Min./120°C/Stufe 1 dünsten.
3. Wasser, Blumenkohl, Kartoffeln, Gewürzpaste, Salz und Pfeffer zugeben und 20 Min./100°C/A/Stufe 1 garen.
4. Muskat, Sahne und Cabanossi zugeben, 2 Min./90°C/A/Stufe 1.5 erhitzen, abschmecken, in 4 Suppenschüsseln füllen und servieren.