Karfiolcremesuppe

ZUTATEN

1 Karfiol (Blumenkohl)

1 Zwiebel

Saft von ½ Zitrone

Butter, Milch; Rindessa, Maggi

Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Karfiol in Röschen zerschneiden, waschen.

Zwiebel schälen und halbieren.

Beides in Salzwasser 20 min kochen.

Béchamelsauce: In Kasserole Butter zerlassen, mit Mehl durch schnellem Rühren mit Schneebesen schlagen; mit Milch aufgießen, nochmals durchrühren.

© 1-Karfiolcremesuppe.docx