MARLEY SPOON

Superfix: Cremige Ziegenkäse-Blumenkohlsuppe

mit getrüffelten Gnocchi und Rauchmandeln

binnen 20min 2 personen

So eine herrlich cremige Suppe ist doch was Feines – wenn nur das ewige damit verbundene Geschnippel nicht wäre! Marley Spoon macht's möglich: Der Blumenkohl ist nämlich bereits vorgehäckselt. Da spart man glatt doppelt Zeit, beim Schnippeln und beim Kochen! Abgerundet wird mit leckerem Ziegenfrischkäse. Knusprige Gnocchi mit frischer Petersilie, aromatisches Trüffelöl und Rucola mit Rauchmandeln setzen dem Werk die Krone auf.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 400g bloemkoolrijst
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 10g verse peterselie
- 500g gnocchi [1]
- 1x zachte geitenkaas [7]
- 50g rucola
- 50g gerookte amandelen [15]
- 1 flesje truffelolie

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl mosterd [10]
- peper en zout
- 60ml olijfolie
- 5ml balsamicoazijn [17]

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- staafmixer
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip
Beim Braten der Gnocchi am besten einen Deckel benutzen; durch den so entstehenden Dampf werden die kleinen Kartoffelkissen noch fluffiger.

Allergenen
gluten (1), melk (7), mosterd (10), noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie
calorieën 1071kcal, vet 62.1g, koolhydraten 98.8g, eiwit 32.8g

1. Suppe ansetzen

Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Mit dem **Blumenkohlreis**, 1EL Olivenöl, der **½ des Brühgewürzes**, 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer in einen mittelgroßen Topf geben. 450ml Wasser angießen und alles abgedeckt bei mittlerer Hitze aufkochen, dann 8–10Min. bei mittlerer bis niedriger Hitze sanft köcheln lassen, bis der **Blumenkohlreis** gar ist.

2. Petersilie hacken

Während die **Suppe** köchelt, die **Petersilie** grob hacken.

3. Gnocchi braten

Die **Gnocchi** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 7Min. braten, bis sie von allen Seiten knusprig und appetitlich gebräunt sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und die **Petersilie** einrühren.

4. Suppe pürieren

Sobald der **Blumenkohl** gar ist, den Topf vom Herd nehmen und den **Ziegenfrischkäse** einrühren. Mit einem Stabmixer cremig pürieren. Probieren und ggf. mit dem **restlichen Brühgewürz** und sowie Pfeffer nachwürzen.

5. Salat zubereiten

1EL Olivenöl, 1TL Balsamicoessig und 1TL Senf zu einem **Dressing** verrühren und mit dem **Rucola** und den **Rauchmandeln** vermengen.

6. Anrichten und servieren

Die **Ziegenkäse-Blumenkohlsuppe** auf tiefe Teller oder Schüsseln verteilen. Jede Portion mit etwas **Trüffelöl** garnieren, die **Gnocchi** darauf anrichten und mit dem **Rucolasalat** garniert servieren.