



Legierte Blumenkohlpureesuppe mit Spinat-Kartoffel-Gnocchi und Chilisalami

Zutaten für vier Personen

1 Kopf Blumenkohl
0,8 l Gemüsebrühe
1/8 l Milch
100 ml Sahne
2 Eigelbe
Salz, Pfeffer

Für die Gnocchi:

400 g gekochte Pellkartoffeln
250 g blanchierten Blattspinat
4 EL Mehl
2 Eigelbe
Salz, Pfeffer, Muskat

100 g Chilisalamistreifen

Zubereitung (circa 30 Minuten)

Kartoffeln warm abpellen und durch die Kartoffelpresse drücken, Eigelbe und Mehl untermengen. Den gut abgetropften und etwas ausgewrungenen Blattspinat fein hacken, unter die Kartoffelmasse mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aus der Masse fingerdicke Stangen formen, in Mehl rollen und drei bis vier Zentimeter breite Stücke abschneiden. Diese in kochendes Salzwasser geben und sechs bis acht Minuten auf dem Siedepunkt durchziehen lassen.

Geputzte und gewaschene, grob zerkleinerte Blumenkohlröschen in einer Mischung aus Gemüsebrühe und Milch gut weichkochen und mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Eigelbe und die Sahne verrühren und mit dem Schneebesen in die heiße, aber nicht mehr kochende Suppe einrühren – nicht mehr kochen lassen! Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gnocchi in die Suppe geben, Salamistreifen darauf geben und servieren.