

Romanesco-Gorgonzola-Suppe

***Zutaten für 4 Personen***

|  |  |
| --- | --- |
| 1 EL1 grosse 1  1-2 1 Schluck200 g | C:\Users\Sabrina\Downloads\Foto (34).JPGOlivenölZwiebelRomanescoKarottenWeissweinGemüsebouillonGorgonzolaPfeffer |

**Zubereitung**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Zwiebeln schneiden und mit Olivenöl in eine Pfanne geben. Romanesco in Röschen schneiden und dazu geben. Karotten schälen, in kleine Würfel schneiden und ebenfalls dazu geben.  |
| 2 | Gemüse mit Zwiebeln im Öl andünsten und mit einem Schluck Weisswein ablöschen. Mit Bouillon auffüllen, bis Gemüse knapp gedeckt ist. |
| 3 | Suppe köcheln lassen bis Gemüse weich ist, ca. 15 Minuten (je nach Schnittgrösse vom Gemüse) |
| 4 | Gemüse pürieren und Gorgonzola dazu geben bis er schmilzt. Mit Pfeffer abschmecken und servieren. |

