

# Romanesco-Gorgonzola-Suppe

## Zutaten für 4 Personen

1 EL	Olivenöl
1 grosse	Zwiebel
1	Romanesco
1-2	Karotten
1 Schluck	Weisswein
	Gemüsebouillon
200 g	Gorgonzola
	Pfeffer



## 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.