

Blumenkohlsuppe:

1 Blumenkohl und
3 Kartoffeln (zum andicken)
mit Wasser gerade bedeckt kochen. Wasser nicht abgießen.

4 Eßlöffel Butter im Topf schmelzen und
4 Eßlöffel Mehl dazugeben und mit Schneebesen einrühren,
bis Blasen kommen. Dazu Wasser vom Blumenkohl mit
Schneebesen unter rühren zugeben und kurz aufkochen lassen.

Kartoffeln und Blumenkohl zugeben und mit Kartoffel-
stampfer zerkleinern.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, evtl. Petersilie oder Kräuter dazu.

