



## Karfiolcremesuppe mit geröstetem Halloumi

### Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Karfiolröschen, frisch (oder tiefgekühlt)
- 1 große Zwiebel
- 1 KL Gemüsebrühe  
ohne Geschmacksverstärker
- Salz
- 250 g Halloumi  
(zypriotischer Grill- und Bratkäse)
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 EL Rapsöl



### Zubereitung:

1. Zwiebel schälen, achteln und gemeinsam mit der Gemüsebrühe, etwas Salz und den Karfiolröschen in einen passenden Topf geben.
2. Nun so viel Wasser hinzufügen, dass das Gemüse gerade eben bedeckt ist und zum Kochen bringen. Nach ca. 15 Minuten die Suppe vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer pürieren.
3. Den Halloumi in Würfel schneiden und im Rapsöl knusprig braten.
4. Die Suppe abschmecken, auf 4 Teller verteilen, mit Petersilie bestreuen und mit den Käsewürfeln belegen.

### Guten Appetit!

**Ihre Elisabeth Polster**  
ESSGENUSS & LEBENSFREUDE

[www.elisabethpolster.at](http://www.elisabethpolster.at)