

Blumenkohl-Kokos-Suppe



Einkaufsliste: So wird's gemacht:

Für 6-8 Personen	Zwiebeln in kleine Stücke schneiden. Blumenkohl vom Strunk befreien, Röschen abtrennen. Ein paar der Röschen beiseite legen. Den Rest des Blumenkohls gemeinsam mit den Zwiebelkn in Olivenöl gut anschwitzen. Mit Kokosmilch und Gemüsebrühe ablöschen, mit Parmesan und den Gewürzen verfeinern und 30 Minuten köcheln lassen. Masse pürieren und nochmals abschmecken.
50 ml Olivenöl	
2 Köpfe Blumenkohl	
2 rote Zwiebeln	
400 ml Kokosmilch	
800 ml Gemüsebrühe	
50 g geriebenen Parmesan	
1 TL Paprikapulver	
1 Msp Muskat	
1 TL schwarzen Pfeffer	
Salz nach Belieben	
	Butter in einer Pfanne schmelzen. Aus dem Brot Sterne ausstechen. Die restlichen Blumenkohlröschen in Scheiben schneiden und beides gemeinsam in der Butter anschwitzen. Mandeln und Gewürze hinzugeben. Und alles gut rösten.
50 g Butter	
1 EL gemahlene Mandeln	
Salz & Pfeffer	
Etwas Chili	
Brot nach Belieben	Suppe gemeinsam mit Blumenkohl und Brot servieren.

