



Blumenkohl – Kokos - Suppe

aus dem Deluxe Blender

Das brauchst du dafür:

2 – 4 Personen

- 1 Kopf Blumenkohl
- 1 rote Zwiebel
- 200 ml Kokosmilch
- 400 ml Gemüsebrühe
- 25 g geriebenen Parmesan
- ½ TL Paprikapulver
- 1 Prise Muskat
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- Salz nach Belieben
- 25 g Butter
- ½ EL gemahlene Mandeln
- Salz & Pfeffer
- Etwas Chili
- Brot nach Belieben

So wird's gemacht:

- 2 TL Instant Gemüsebrühe in 500 ml Wasser auflösen. Blumenkohl putzen und in Röschen zerteilen . Ein paar Röschen beiseite legen .
- Zwiebeln schälen und in Stücke schneiden, Parmesan fein reiben.
- Die vorbereiteten Zutaten für die Suppe von der Gemüsebrühe bis zur Kokosmilch in der aufgeführten Reihenfolge in den Mixbehälter des Deluxe Blenders geben. Deckel auf setzen und verschließen.
- Das Programmrad drehen, bis SOUP (=Suppe) aufleuchte. Dann auf den Starrkopf drücken.
- In der Zwischenzeit die Butter in der gusseisernen Pfanne schmelzen . Aus dem Brot Sterne ausstechen. Die restlichen Blumenkohlröschen in Scheiben schneiden und beides gemeinsam in der Butter anschwitzen. Mandeln und Gewürze hinzugeben.
- Alles gut anrösten und gemeinsam mit der Suppe servieren.