

Blumenkohlsuppe



PORTIONEN

4



DAUER

30 min



SCHWIERIGKEIT

Leicht

ZUTATEN

1	Blumenkohl
1 große	Zwiebel, gehackt
1 TL	Olivenöl
50 ml	Wasser
1 TL	Salz
1250 ml	Wasser
2 EL	Gemüsebrühpulver
175 g	Cashewnüsse
350 ml	Wasser



BESCHREIBUNG

So einfach, und doch so gut! Blumenkohl und Cashewnüsse werden richtig cremig und machen mit den schwimmenden Röschen eine wunderbare Suppe.

ZUBEREITUNG

1. Den Blumenkohl in kleine Röschen teilen.
2. Die Zwiebel in Öl und 50 ml Wasser andünsten.
3. Blumenkohl, Salz, Gemüsebrühpulver und 1250 ml Wasser hinzugeben.
4. Aufkochen und 5-10 Minuten köcheln lassen.
5. Die Hälfte der Blumenkohlröschen abgetropft in den Mixer umfüllen.
6. Cashewnüsse und 350 ml Wasser hinzugeben und cremig mixen.
7. Cashew-Creme unter die übrigen Blumenkohlröschen im Kochwasser unterheben und kurz aufkochen.