Blumenkohlcremesuppe

Stufe 1

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zutaten:

550 g Blumenkohl
ein halber TL Currypulver
540 ml Gemüsebrühe
ein viertel TL Knoblauchpulver
35 g Mandelstifte
nach Belieben Salz
ein viertel TL Zwiebelpulver

KitchenAid ARTISAN Power Plus Blender in liebesapfel rot

Westmark Kräuterschere mit Reinigungskämmchen

AdHoc Set Pfeffer- & Salzmühle Textura

Staub Schüssel in antikkupfer

ASA Löffel, Goa gold

1

Alle Zutaten bereitstellen. Der Blumenkohl muss laut Rezept vorgegart sein. Oder Sie nehmen aufgetauten TK-Blumenkohl.

2

Die Zutaten in den Behälter des KitchenAid® Power Plus® Blender oder den Behälter Ihres Standmixers geben.

3

Den Deckel schließen und das Adapti-Blend™ Suppen-Programm wählen. Einschalten und abwarten, bis die Maschine sich von selbst ausschaltet.

4

Als Alternative, etwa 5 Minuten lang manuell mixen, dabei auf Geschwindigkeitsstufe 1 beginnen und schrittweise bis Stufe 10 erhöhen.

5

Die Suppe ist heiß, wenn sie aus dem Blender kommt.

6

Mit Salz abschmecken und mit fein gehackter Petersilie oder Schnittlauch garnieren.

Verfeinern Sie die Suppe nach Belieben mit Zitronensaft, schwarzem Sesam, Datteln oder Ihren Lieblingsgewürzen.