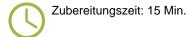


Blumenkohlcremesuppe







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



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



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



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



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



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



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.