



KitchenAid

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



Staub Schüssel in antikkupfer



ASA Löffel, Goa gold



AdHoc Set Pfeffer- & Salzmühle
Textura

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.