

Blumenkohlsuppe mit roten Linsen



500 g Blumenkohl	putzen, in kleine Röschen teilen, waschen.
300 g rote Linsen	in ein Sieb geben und waschen bis das Wasser klar ist.
2 Zwiebeln	und
2 Knoblauchzehen	schälen, klein würfeln. In eine Topf etwas
Kokosöl	geben, das Öl auf mittlere Hitze erhitzen.
2 Tl. Currypaste,	Zwiebeln darin glasig dünsten, Knoblauch,
½ Tl. Kurkumapulver	und
etwas Kreuzkümmel	sowie Blumenkohl und Linsen zugeben, kurz mit dünsten.
800 ml Gemüsebrühe	Mit und
200 ml Kokosmilch	ablöschen. Zugedeckt ca. 10 Min. garen.
	Einige Blumenkohlröschen für die Garnitur beiseitelegen, den Rest mit dem Pürierstab fein pürieren. Ev. noch etwas Gemüsebrühe nachgießen.
Salz	Mit und
etwas Limettensaft	abschmecken.