

Blumenkohl-Kokoscreme-Suppe

Zutaten

- 1 kl. Blumenkohl
- 1/2 l Wasser
- gekörnte Hühnerbrühe
- 1 Dose Kokosmilch
- Kurkuma
- 1 Zwiebel
- Koriander
- Pfeffer, Salz
- Öl

Zubereitung

Blumenkohl in Röschen teilen und in Brühe weichkochen.

In einem anderen Topf die gewürfelte Zwiebel in etwas Öl glasig dünsten, die Blumenkohlröschen dazugeben und mit etwas Brühe auffüllen.

Mit Kurkuma (ich habe 1 TL genommen ebenfalls 1 TL Koriander) wie auch Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Kokosmilch dazufügen und ein paar Minuten köcheln lassen.

Dann pürieren und damit es schön cremig wird, einmal durchpassieren.

Schwierigkeit



leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[[Kochrezepte](#), [Vorspeisen](#), [Suppen](#), [asiatisch](#), [Kurkuma](#), [Koriander](#), [Kokosmilch](#), [Blumenkohl](#), [Hühnerbrühe](#), [Zwiebeln](#)]

From:
<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:
<https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/vorspeisen/suppen/blumenkohl-kokoscreme-suppe>

Last update: **11.11.2023 20:15**

