

Blumenkohl-Zitronengras-Süppchen

Für zwei Personen

Für die Suppe:

$\frac{1}{2}$ Blumenkohl	1 Zwiebel	2 Stangen Zitronengras
1 TL Currypulver	2 EL weißer Balsamico	250 ml Kokosmilch
250 ml Gemüsefond	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie

Für die Suppe:

Den Blumenkohl waschen, trocknen, äußere Blätter entfernen und halbieren. Den Strunk heraus-schneiden und den Blumenkohl in feine Röschen schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken. Zitronengras halbieren und mit dem Messerrücken anschlagen.

Blumenkohl und Zwiebeln in einem großen Topf mit Olivenöl 4 Minuten kräftig anrösten. Currypulver und Zitronengras zugeben und 1 Minute mitbraten. Kokosmilch und Gemüsefond an-gießen und etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Den Topf von der Herdplatte nehmen und mit weißem Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Die Suppe in einem Standmixer schaumig aufmixen, auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnie-ren und servieren.

Björn Freitag am 03. März 2017