

# Blumenkohlsuppe



PORTIONEN

4



DAUER

30 min



SCHWIERIGKEIT

Leicht

## ZUTATEN

1	Blumenkohl
1 große	Zwiebel, gehackt
1 TL	Olivenöl
50 ml	Wasser
1 TL	Salz
1250 ml	Wasser
2 EL	Gemüsebrühpulver
175 g	Cashewnüsse
350 ml	Wasser



## BESCHREIBUNG

So einfach, und doch so gut! Blumenkohl und Cashewnüsse werden richtig cremig und machen mit den schwimmenden Röschen eine wunderbare Suppe.

## ZUBEREITUNG

1. Den Blumenkohl in kleine Röschen teilen.
2. Die Zwiebel in Öl und 50 ml Wasser andünsten.
3. Blumenkohl, Salz, Gemüsebrühpulver und 1250 ml Wasser hinzugeben.
4. Aufkochen und 5-10 Minuten köcheln lassen.
5. Die Hälfte der Blumenkohlröschen abgetropft in den Mixer umfüllen.
6. Cashewnüsse und 350 ml Wasser hinzugeben und cremig mixen.
7. Cashew-Creme unter die übrigen Blumenkohlröschen im Kochwasser unterheben und kurz aufkochen.