

Tandoori-Blumenkohlsuppe

Tandoori-Blumenkohlsuppe

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 40 Min.

Menu: [17.06.2015](#)

Creation: [Peter Hösly](#)

Zutaten + Zubereitung:

Den Strunk vom Blumenkohl wegschneiden / den Blumenkohl in grobe Stücke brechen und waschen / kleinschneiden / Zwiebel schälen und hacken

Butter erhitzen / Zwiebel hellbraun dünsten / Blumenkohl dazugeben / unter Rühren 3 – 4 Minuten mitdünsten / Zuerst Bouillon dann die Milch dazugeben / mit Tandooripaste, Salz und Chili würzen / Zugedeckt bei schwacher Hitze 25 Minuten garen

Suppe vom Herd nehmen und mit dem Stabmixer schaumig pürieren / auf Teller verteilen / etwas Joghurt dazugeben und mit Schnittlauch bestreuen