



Gebratene Blumenkohlsuppe

Zutaten

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Blumenkohl (500 g in Stücken) | Pfeffer zum Abschmecken |
| 150 ml Kokosnussmilch | 1 EL Nullkommanull Gemüse Bouillon |
| 3 gehackte Knoblauchzehen | 1 Packung Knecker Beetroot Poppyseed |
| 1 Teelöffel Kurkuma | Granatapfelkerne zum Garnieren |
| 3 Esslöffel frischer Zitronensaft | Öl |
| 1 Dose Kichererbsen, abgetropft | |



Zubereitung

1. Die Kichererbsen mit Salz, Pfeffer und Öl würzen und im Ofen bei 160 Grad 30-40 Min backen, bis sie knusprig und trocken sind. Nach dem Backen für die Garnitur beiseite stellen.
2. In einer Pfanne den Knoblauch in heissem Öl 30 Sekunden lang anbraten, bis er braun ist, dann den Blumenkohl, das Kurkuma und die Bouillon hinzufügen und mit Pfeffer abschmecken.
3. Den Blumenkohl bei mittlerer Hitze rösten, bis er gekocht und goldbraun ist. Ein paar Stücke für die Garnitur beiseite legen.
4. Die Kokosmilch hinzugeben und mit einem Stabmixer pürieren, bis die Suppe glatt und cremig ist. Den Zitronensaft einrühren.
5. Warm oder gekühlt servieren, mit den knusprigen Kichererbsen, Granatapfelkernen und gerösteten Blumenkohl Stücken garnieren. Knecker zum Dippen servieren.