

Rezept

# Tandoori-Blumenkohlsuppe

Ein Rezept von Tandoori-Blumenkohlsuppe, am 01.03.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Blumenkohl	<b>1</b> Zwiebel
<b>2 EL</b> Butterschmalz	<b>400 ml</b> leichte Hühner- oder Gemüsebrühe
<b>450 ml</b> Milch	<b>1</b> 1/2 EL Tandooripulver (oder -paste)
Salz	<b>2 Msp.</b> Chilipulver
<b>1 Bund</b> Schnittlauch	<b>150 g</b> Joghurt

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

## Zubereitung

1. Den Strunk vom Blumenkohl wegschneiden, den Blumenkohl in grobe Stücke brechen und waschen. Dann mit einem großen Messer klein zerschneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln.
2. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen, die Zwiebel darin hellbraun dünsten. Blumenkohl dazugeben und unter Rühren 3-4 Min. mitdünsten. Erst Brühe, dann die Milch angießen und mit Tandooripulver (oder -paste), Salz und Chili würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 25 Min. garen.
3. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in breite Röllchen schneiden. Die Suppe vom Herd nehmen und mit dem Pürierstab schaumig pürieren. Etwas abkühlen lassen, auf Teller verteilen, jeweils ein paar Kleckse Joghurt daraufgeben und mit Schnittlauch bestreuen.