



Indische Blumenkohlsuppe mit gerösteten Kichererbsen

Zutaten für 4 bis 6 Personen:

Für das Gemüse:

1 kleiner Blumenkohl
 400 g Kichererbsen (Dose)
 4 EL Olivenöl
 1 Knoblauchzehe, gepresst
 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
 1/2 TL Salz
 etwas Zitronenabrieb
 eine gute Prise Rosenpaprika

1/4 TL schwarzer Pfeffer
 1,5 l Gemüsebrühe
 800 ml Kokosmilch
 etwas Zitronenabrieb
 6 TL indisches Currypulver
 1 TL Kurkuma
 1 TL Bockshornklee, gemahlen
 1 TL brauner Zucker
 1 TL Kreuzkümmel
 1 TL Fenchelsamen, gemahlen

Für die Suppe:

2 Kartoffeln

Zubereitung:

Blumenkohl putzen und in Röschen schneiden. Kichererbsen in ein Sieb gießen und abspülen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Öl, Knoblauch, Kreuzkümmel, Salz, Zitronenabrieb und Rosenpaprika vermengen und in einen verschließbaren Plastikbeutel geben. Die Kichererbsen dazu geben, den Beutel schließen und alles gut vermengen.

Die Blumenkohlröschen und Kichererbsen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben und im Ofen 30 Minuten backen.

Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden.

1 EL Olivenöl in einem Topf Hitze erhitzen. Die Kartoffelwürfel mit dem Pfeffer in den Topf geben und 2 Minuten unter Rühren braten. Die Gemüsebrühe angießen und alles zum Kochen bringen. Die Kartoffeln ca. 20 Minuten weich kochen. Etwas Zitronenabrieb und das Kurkuma zu den Kartoffeln geben.

Kichererbsen und Blumenkohl aus dem Ofen nehmen. Die Hälfte der Kichererbsen beiseite stellen und den Rest zu den Kartoffeln in den Topf geben. Die Kokosmilch unterrühren und alles pürieren. Die Suppe mit Currypulver, Kreuzkümmel, Bockshornklee, Zucker und Fenchel würzen. Alles mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die indische Blumenkohlsuppe in Schalen füllen und mit Kichererbsen garnieren.

Info:

Die Suppe passt gut als Vorspeise für 6 Personen für ein festliches Menü.

Als Hauptgericht mit etwas Brot reicht die Blumenkohlsuppe für 4 Personen.