

Indisches Blumenkohl-Curry

ausgesprochen pikant



Zutaten:

Für 4 Personen

- 1 Blumenkohl ca. 500 g
- 500 ml Kokosmilch
- 500 ml Gemüsebrühe od. Gemüfefond
- 1 EL mildes Currypulver
- 1-2 fein geschnittene od. geriebene Knoblauchzehen
- 1 EL fein geschnittener od. geriebener Ingwer
- mildes Chilisalz
- 2 EL Speisestärke
- 200 g TK Erbsen (aufgetaut)

Zubereitung:

1. Den Blumenkohl waschen, putzen und in Röschen teilen, den Strunk schälen und in kleine Stücke schneiden. Anschließend in der Gemüsebrühe, knapp unter dem Siedepunkt, leicht bissfest garen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und beiseite- stellen.
2. Kokosmilch, Curry, Knoblauch und Ingwer in die Blumenkohlbrühe geben und erhitzen. Die Speisestärke mit sehr wenig kaltem Wasser glatt rühren und in der Suppe köcheln bis sie sämig bindet. Dann noch 2-3 Minuten köcheln.
3. Die Suppe mit Chilisalz würzen und evtl. mit etwas Curry und Salz nachwürzen. Die aufgetauten Erbsen darin erwärmen.
4. Zum Servieren in vorgewärmte, tiefe Teller verteilen.

Guten Appetit!