



hr1-DOLCE VITA

Ingo Bockler

Blumenkohlsuppe mit Kokos und Chili

ZUTATEN

1 kleiner Blumenkohl
4 Schalotten in Scheiben
30 g Butter
1 Stange Zitronengras
1 l Gemüsefond
1 rote Chilischote, entkernt und fein gewürfelt
1 Bund Lauchzwiebeln in Ringe geschnitten
etwas grob geschnittenes Koriandergrün
150 ml ungesüßte Kokosmilch
Salz
Pfeffer aus der Mühle
einige Spritzer Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Blumenkohl putzen und in Röschen schneiden. Die Blumenkohlröschen mit den Schalotten in aufschäumender Butter andünsten. Zitronengras leicht andrücken, zugeben. Mit Gemüsefond aufgießen und etwa 15 Minuten leicht kochen lassen bis der Blumenkohl fast weich ist. Die Hälfte des Blumenkohls herausnehmen und das Zitronengras entfernen. Die Suppe fein durchmischen.

Nun die Chiliwürfel, die Lauchzwiebelringe, die Blumenkohlröschen und die Kokosmilch zufügen und 5 Minuten durchkochen. Mit Koriandergrün, Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.