

# Blumenkohlsuppe mit Ras-el-Hanout

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Kopf Blumenkohl (ca. 800 g)
- 800 ml Gemüsebrühe
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 Scheibe Ingwer
- 200 g Sahne
- 2-3 TL Ras-el-Hanout  
(marokk. Gewürzmischung)
- 1 EL kalte Butter
- Salz · 1 EL Öl
- Chilisalz
- 1 EL Petersilie (frisch geschnitten)

- 1 Den Blumenkohl putzen, waschen und in die einzelnen Röschen zerteilen. Ein Drittel der Blumenkohlröschen beiseitelegen, den Rest zerkleinern. Die Brühe in einen Topf geben. Die zerkleinerten Blumenkohlröschen darin knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten weich garen.
- 2 Den Knoblauch und den Ingwer schälen und fein reiben. Beides mit der Sahne und dem Ras-el-Hanout mit dem Stabmixer unter die Suppe rühren. Die Blumenkohlsuppe knapp unter dem Siedepunkt noch einige Minuten ziehen lassen. Dann die kalte Butter untermixen und die Suppe mit Salz würzen.
- 3 Die beiseitegelegten Blumenkohlröschen in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Blumenkohlscheiben darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten anbraten. Mit Chilisalz würzen.
- 4 Die Blumenkohlsuppe nochmals mit dem Stabmixer aufschäumen, auf vorgewärmte tiefe Teller oder Schälchen verteilen und den gebratenen Blumenkohl darauf anrichten. Mit Petersilie bestreut servieren.

## MEIN TIPP

Ras-el-Hanout ist eine marokkanische Gewürzmischung, die aus bis zu 20 verschiedenen blumigen, süßen, scharfen und bitteren Gewürzen zusammengestellt ist. Ras-el-Hanout passt besonders gut zu Lammfleisch, Couscous und Reis, aber auch zu Gemüsegerichten und vielen Zubereitungen mit Hülsenfrüchten.