Rezept: Cremige Blumenkohl-Cashew-Suppe mit veganer Curry-Butter

Vorbereitung	35 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit	25 Minuten
Gesamtzeit	1 Stunde

Gemeinsam mit KptnCook entwickelt

Rezept: Cremige Blumenkohl-Cashew-Suppe mit veganer Curry-Butter

2 PORTIONEN normal

- 90 g Cashewkerne, ungesalzen
- 1 Speisezwiebel
- 60 g Deli Reform Das Original ohne Palmöl
- 1/2 Porree
- 1/2 Blumenkohl
- 800 ml Gemüsebrühe
- 100 ml pflanzliche Sahne
- 2 TL Currypulver
- 1/2 Limette
- 2 g Kresse
- Salz
- Pfeffer
- 100 g Kartoffeln

1 CASHEWS UND GEMÜSE VORBEREITEN

Cashews in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten. Zwiebel schälen und fein würfeln. Den unteren weißen Teil des Porrees der Länge nach halbieren, gründlich waschen und in Scheiben schneiden. (Der grüne Teil wird für das Rezept nicht benötigt und kann anderweitig verwendet werden). Blumenkohl waschen und in kleine Röschen schneiden. Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden.

2 SUPPE KOCHEN

30 g der Deli Reform Das Original in einem Topf zerlassen und Zwiebeln darin ca. 5 Minuten anschwitzen. Porree dazugeben und weitere 3 Minuten anbraten. Blumenkohl, Kartoffeln, 3/4 der Cashews und Gemüsebrühe in den Topf geben und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

3 CURRY-BUTTER ZUBEREITEN

Währenddessen Limette gründlich mit heißem Wasser waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Restliche Cashews grob hacken. Currypulver in einer kleinen Pfanne leicht rösten. Restliche Margarine hinzufügen, schmelzen lassen und mit dem Currypulver verrühren. Cashews, Limettensaft und Limettenabrieb in die Pfanne geben und verrühren.

4 SUPPE FERTIGSTELLEN UND GARNIEREN

Pflanzliche Sahne in den Topf geben, Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Blumenkohl-Cashew-Suppe auf Suppenschalen verteilen, mit Curry-Butter und Kresse garnieren und genießen.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
https://www.deli-reform.de/rezepte