

Суп с нутом, цветной капустой и петрушкой

20–30 Мин.

Способ приготовления

1. Доведите воду до кипения в сковороде.
2. Крупно порубите цветную капусту и готовьте ее, пока она не станет мягкой. Слейте жидкость и поместите в чашу миксера вместе со сливками, овощным бульоном, 150 г нута, половиной петрушки и белым вином. Тщательно перемешайте.
3. Налейте жидкость в сковороду, нагрейте и добавьте специи по вкусу. Тушите на медленном огне в течение 10 минут.
4. Разогрейте масло в сковороде и обжарьте оставшийся нут до золотистой корочки. Выложите на тарелку, накрытую бумажным полотенцем, и дайте остыть.
5. Подавайте этот ароматный суп с измельченной петрушкой и хрустящим нутом.

Ингредиенты 2 Порции

= Kotányi Produkte

0.5	Цветная капуста
50 мл	Сливки
300 мл	Прозрачный овощной бульон
250 г	Предварительно приготовленный нут
0.5	Пучок свежей петрушки
4 ст. л.	Белое вино
2 ст. л.	Растительное масло
0.5 ч. л.	
0.5 ч. л.	Куркума молотая
0.5 ч. л.	Имбирь молотый
0.5 ч. л.	Корица молотая
0.5 ч. л.	Чеснок измельченный