Kichererbsensuppe mit Blumenkohl und Petersilie

20–30 Min

Zutaten 2 Portionen

= Kotányi Produkte

0.5 Stk.	Blumenkohl
50 ml	Obers
300 ml	Klare Gemüsesuppe
250 g	Vorgegarte Kichererbsen
0.5	Bund frische Petersilie
4 EL	Weißwein
2 EL	Pflanzenöl
0.5 TL	Koriander gemahlen
0.5 TL	Curcuma gemahlen
0.5 TL	Ingwer gemahlen
0.5 TL	Zimt gemahlen
0.5 TL	Knoblauch granuliert

Zubereitung

1. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
2. Blumenkohl grob zerkleinern und darin weichkochen. Abgießen und zusammen mit Obers, klarer Gemüsesuppe, 150 g Kichererbsen, der Hälfte der Petersilie und Weißwein mit einem Standmixer fein pürieren.
3. Suppe in den Topf geben, erhitzen und mit den Gewürzen abschmecken. 10 Minuten köcheln lassen.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen und die übrigen Kichererbsen darin goldbraun anbraten. Auf einem Teller mit Küchenpapier auskühlen lassen.
5. Die würzige Suppe mit der gehackten Petersilie und den knusprigen Kichererbsen servieren und genießen.