

Cauliflower and Almond Soup:

Die Mandeln in diesem Gericht ergänzen nicht nur den feinen Geschmack, sie helfen auch, der Suppe eine reiche cremige Substanz zu geben. Gemahlene Mandeln oder Haselnüsse wurden in der mittelalterlichen Küche oft verwendet, um Soßen und Suppen anzudicken; demnach könnte dieses Gericht eine lange Geschichte haben.

Zutaten:

75 g Butter
1 mittelgroße Zwiebel, geschält und gehackt
1 mittelgroßer Blumenkohl, in Rosen zerpfückt
110 g blättrige Mandeln
¼ Teelöffel geriebene Muskatnuss
¼ Teelöffel Kurkuma (Gelbwurz)
850 ml Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer zum Würzen

Zubereitung:

- 1 Die Butter in einem großen Kessel schmelzen, die Zwiebel darin garen, aber nicht bräunen.
- 2 Den Blumenkohl zufügen mit den Mandeln, Muskatnuss und Kurkuma (ein paar Mandelblätter zum garnieren aufheben); alle Zutaten gründlich mischen und 5 Minuten sanft schmoren.
- 3 Die Gemüsebrühe hinzugeben, zum Kochen bringen, Deckel auflegen und Hitze reduzieren. Bei kleiner Hitze den Blumenkohl garen.
- 4 Die Suppe pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen; mit ein paar aufgestreuten Mandelblättern servieren.