



GOLDENE BLUMENKOHLSUPPE

2 Stangen	Lauch, dünn geschnitten	1 EL	Kokosöl
2	Knoblauchzehen, gehackt	¼ TL	Cayennepfeffer
750 g	Blumenkohl, in 2 cm Stücke	½ TL	Kurkuma, gemahlen
1 TL	frischer Thymian, gehackt	1 EL	Sesamöl
800 ml	Misobrühe	2 EL	Petersilie, gehackt
½ Tasse	Cashewkerne	etwas	Natursalz
1 Tasse	Shiitakepilze		

Das Kokosöl in einem Topf auf mittlerer Hitze erwärmen. Porree und Knoblauch für 2 - 3 Minuten anbraten. Blumenkohl und Thymian einrühren und für 1 Minute mitbraten. Kurkuma, Cayennepfeffer und Misobrühe hinzufügen und aufkochen lassen. Für 20 Minuten köcheln lassen.

Vom Herd nehmen und die Cashewkerne beimengen. In einen Mixer geben und geschmeidig pürieren. Die Suppe in den Topf zurückgeben und warm halten.

Die Pilze in mundgerechte Stücke schneiden. Das Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze anbraten. In eine Schüssel geben und mit Petersilie und Salz bestreuen.

Die Suppe in Schalen füllen und einige Pilze auf der Suppe verteilen.

