

# Vegane Curry-Linsensuppe mit gebackenem Blumenkohl

3 Portionen

## **Für die Suppe:**

800 ml Gemüsebrühe  
400 ml Kokosmilch  
2 Paprikaschoten, rot  
2 Möhren  
1 Zwiebel  
3 TL Currypaste, rot  
180 g rote Linsen

## **Für das Gemüse:**

1 Blumenkohl  
4 TL Olivenöl  
2 TL Currypulver  
Salz

Das Gemüse für die Suppe grob schneiden.

Etwas Öl erhitzen und das Gemüse anbraten. Leicht salzen und pfeffern. Die Currypaste hinzugeben und ebenfalls kurz anschwitzen.

Brühe, Kokosmilch (ein bisschen zum Garnieren der Suppe übrig lassen) und Linsen hinzugeben und alles etwa 25 Minuten köcheln lassen. Danach mit dem Pürierstab pürieren.

Den Blumenkohl in Röschen teilen. Die restlichen Zutaten in einer Schüssel verrühren. Die Blumenkohlröschen damit gut vermischen, so dass alle Röschen bedeckt sind.

Bei 220 Grad Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen auf einem Backblech etwa 20 bis 30 Minuten auf der mittleren Schiene rösten, bis die Röschen gar und leicht braun sind.

Auf der Suppe anrichten.

Falls vorhanden, kann man auch frischen Koreander oder Schwarzkümmel über die Suppe streuen.