

# KARFIOLSUPPE MIT RAS EL HANOUT

## *Zutaten für 6 Personen*

800g Karfiol, 800ml Gemüsebrühe, 1 Knoblauchzehe, 1 Scheibe Ingwer,  
2-3 TL Ras-el-Hanout, 200g Obers, 1 EL kalte Butter, Salz, Chilisalz,  
1 EL Öl, 1 EL Petersilie

Karfiol putzen, waschen in einzelne Röschen teilen. Ein Drittel der Röschen beiseitelegen, den Rest zerkleinern und in der Brühe ca. 20 Minuten dämpfen bei 90°C. Knoblauch und Ingwer schälen und fein reiben. Beides mit dem Obers und dem Ras-el-Hanout mit dem Stabmixer unter die Suppe rühren. Die Suppe noch einige Minuten dämpfen, dann die kalte Butter untermixen und mit Salz würzen. Die übrigen Röschen in 0,5cm dicke Scheiben schneiden und im Öl bei mittlerer Hitze anbraten und mit Chilisalz würzen.

Suppe in tiefen Tellern mit dem gebratenen Karfiol und mit Petersilie bestreut servieren.