

Kvěťák polévka (Aus Tschechien)

Für die Klößchen:

250ml Sojamilch	mit
1TL Sonnenblumenöl	in einen Kochtopf geben und mit
Muskat	und
Salz/Pfeffer	würzen
100g Semmelbrösel	mit
2TL Kichererbsenmehl	vermischen

Die Sojamilch leicht zum Kochen bringen und das Mehlgemisch unter ständigem Rühren in die Milch rieseln lassen. Dann die Hitze etwas herunter schalten und die Masse weiter rühren, bis sich ein Kloß gebildet hat, der sich vom Boden löst. Die Masse sofort in eine Schüssel geben und mit einem Teller oder Folie abdecken und 30 Minuten quellen lassen.

3EL Petersilie	unter mischen und aus dem Kloß kleine Klößchen formen.
----------------	--

Diese für etwa 5 Minuten in leicht kochendes Wasser geben, bis sie an die Oberfläche kommen.

2 Zwiebeln	klein schneiden und anbraten
1 Blumenkohl	in Röschen teilen und in
Gemüsebrühe	etwa 12 Minuten kochen, bis sie weich sind
3EL Butter	in einem Topf schmelzen und mit
40g Mehl	eine Mehlschwitze herstellen. 150ML der Brühe hinzugeben und aufkochen.

Den Blumenkohl pürieren (einige Röschen übrig lassen) und zur Suppe geben. Dann mit Brühe aufgießen, bis die Suppe die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Rest Blumenkohl und Zwiebel dazugeben

300ml Sojacousine	unterrühren, die Klößchen hinzugeben und mit
Petersilie	garnieren

Ergibt: 4 Portionen

Zubereitungszeit: Ca. 45min.

Kochzeit: Ca. 20min. (Knödel 5min.)