

## Blumenkohl-Ingwer-Suppe

1 Walnuss-großes Stück Ingwer mit 2-3 Knofi-Zehen in Gee oder Butter anbraten  
1 in Röschen zerteilten Blumenkohl hinzugeben, mit 500 ml Gemüse-Brühe auffüllen und kochen, bis der Kohl weich ist.  
500 ml Kokosmilch dazu geben und kräftig umrühren, bis der Blumenkohl "aufgelöst" (nur noch eben stückig) ist.  
Mit indischem "5-Gewürz" (Gewürzmischung mit Ingwer, Zimt, Pfeffer, Anis und Fenchel) abschmecken - fertig.  
Nicht-Vegetarier können gebratene Bacon-Scheiben hinzugeben, sagte mal das Kochbuch.  
Die Mengenangaben sind allerdings lediglich "Richtwerte", ich hatte "frei Schnauze" gekocht...