Göttliche

Brokkoli-Suppe

Zutaten

- 1 grosser Brokkoli
- 1 Zwiebel
- Knoblauch
- 2 Esslöffel Gemüsebouillon
- 3 Esslöffel Mascarpone
- gehobelte Mandeln
- 2 dl Halbrahm
- Salz und Pfeffer und andere Gewürze

Zubereitungszeit: 30 Minuten;
mit einem Thermomix geht's bestimmt noch schneller

Zubereitung

- Brokkoli rüsten und einige Rosetten blanchieren für die Garnitur
- Den restlichen Brokkoli zusammen mit den fein gehackten Zwiebel in einem Bouillonsud weichkochen
- anschliessend mit dem Stabmixer pürieren
- Das Ganze nochmals aufkochen.
- Mascarpone dazu geben, bis die Suppe weich-cremig wird.
- mit Salz und Pfeffer abschmecken (evtl. mit anderen Gewürzen oder Küchenkräutern);
- nach Bedarf Knoblauch (gepresst) hinzufügen
- nach Belieben mit Rahm verfeinern
- Mandeln rösten

zum Servieren in eine Schale anrichten,
eine Brokkoli-Rosette und ein paar geröstete Mandeln dazugeben

mit einem Baguette oder Ähnlichem servieren

Tipp!

Wer Brokkoli nicht mag, kann es mit einem anderen Gemüse probieren - statt Mascarpone kann auch Crème fraîche verwendet werden.