



Vorspeise

Broccolicrème-Suppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1-2	grosse Broccoli (ca. 500 gr.)
2 dl	Rahm
8 dl	Gemüsebouillon
1 EL	Butter
1/2	Zitrone
	Salz, Pfeffer (Cayenne), Curry, Muskatnuss

Zubereitung:

Broccoli	Die Röschen abtrennen, die Stiele putzen. Unter kaltem Wasser abbrausen.
Butter	Die Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, das Gemüse kurz in der Butter schwenken, mit der Bouillon auffüllen und zugedeckt garkochen (ca. 20 Minuten)
Stabmixer	Die gargekochten Broccoliröschen aus der Suppe nehmen mit dem Stabmixer und Zugabe von etwas Bouillon fein pürieren. Das pürierte Gemüse durch ein Drahtsieb zurück in die Pfanne passieren.
Rahm Salz, Curry, Cayennepfeffer, Muskatnuss	Nochmals kurz aufkochen und mit dem Rahm verfeinern. Vorsichtig etwas Salz, eine Spur Curry, einen Hauch Cayenne sowie eine Spur frisch geriebene Muskatnuss würzen und mit ein paar Tropfen Zitronensaft aromatisieren.