

Broccolicremesuppe mit Knoblauch-Croutons

Zutaten für 4 Portionen:

1 Zwiebel – 2 mittelgroße Kartoffeln – 800 g Broccoli – 3 EL Butter – 0,8-1 l Gemüsebrühe – 200 ml Sahne – 2-3 Knoblauchzehen – 1 Brötchen oder einige Scheiben Baguette/Toastbrot – 1 Bund Petersilie – Salz – Pfeffer – Muskat – 1-2 TL abgeriebene Zitronenschale – 1-2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

- Zwiebel und Kartoffeln schälen und würfeln
- Broccoli waschen und in Röschen schneiden, den Stiel schälen und ebenfalls klein schneiden
- 1 EL Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebel, Kartoffeln und Broccoli darin unter Rühren andünsten
- Mit Gemüsebrühe & Sahne ablöschen. Zugedeckt bei milder Hitze garen
- Knoblauch schälen und in sehr feine Scheiben schneiden, Brötchen/Baguette würfeln
- Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und Knoblauch und Brotwürfel darin anbraten bis sie goldbraun sind. Beiseite stellen
- Petersilie waschen, trocknen, fein hacken und mit den Croutons mischen. Mit Salz würzen
- Das Gemüse fein pürieren, mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und –saft abschmecken und mit den Croutons servieren

Wir wünschen guten Appetit!

