

Broccolicremesuppe mit geröstetem Weißbrot



Zutaten für 4 Personen:

1/2 Broccoli
2-3 kleine Kartoffeln
1 kleine Karotte
12 kleine Champignons
1 L Gemüsebrühe
50-100 ml Sahne

Geröstetes Weißbrot:

Stangenweißbrot (z.B. Parisienne)
Olivenöl

1. Broccoli waschen und in Röschen teilen. Stiele (bei Verwendung) großzügig schälen. Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Bei den Champignons den Fuß einkürzen und sorgfältig reinigen oder schälen.

2. Brühe zum Kochen bringen, alles Gemüse zugeben und ca. 30 Minuten köcheln.

3. Etwas von den Röschen, einige Karottenscheiben und die Champignons rausfischen und als Garnitur zurückbehalten.

4. Den Rest mit einem Stabmixer fein pürieren. Die Sahne einrühren.

5. Garnitur in die Suppenteller geben und mit der heißen Suppe auffüllen.

Geröstetes Weißbrot:

Weißbrotscheiben in einer beschichteten Pfanne mit Olivenöl auf beiden Seiten goldbraun braten.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Suppen, Gemüse, vegetarisch, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023