

Brokkoli-Creme-Suppe mit Feigen-Gremolata

Für 4-6 Portionen

ZUTATEN

Für die Suppe:

500 g Brokkoli

2 Zwiebeln

2 EL Olivenöl

700 ml Gemüsebrühe

1 frisches Lorbeerblatt

Kräutersalz

frisch gemahlener Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

Rohrzucker

200 g Crème fraîche

Für die Gremolata:

4 gewürfelte, getrocknete Feigen

4-5 EL gehackte Blattpetersilie

1 kleine Knoblauchzehe

40 g fein geriebener Parmesan

Kräutersalz

Frisch gemahlener,

schwarzer Pfeffer

Tabasco

Zucker

Soft- und Abrieb einer

½ Bio-Zitrone

Etwas Orangenabrieb

Dekoration

Etwas Crème fraîche

Parmesan,

Orangen- und Zitronenzesten



ZUBEREITUNG

Brokkoli in Röschen zerteilen, Strunk schälen und klein schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Brokkoli darin anbraten und mit Gemüsebrühe ablöschen. Lorbeerblatt dazugeben und einmal aufkochen. Suppe bei geschlossenem Deckel auf Stufe 4 circa 15 Minuten köcheln lassen.

Lorbeerblatt entfernen, Crème fraîche dazugeben und in einem Mixer fein pürieren. Mit Kräutersalz, Muskatnuss und etwas Zucker abschmecken.

Brokkoli-Creme-Suppe mit Feigen-Gremolata

ZUBEREITUNG

Für die Gremolata Zitronensaftschale abreiben und den Saft auspressen. Feigen, Petersilie und Knoblauch möglichst fein schneiden, Parmesan fein reiben. Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und mit etwas Orangenabrieb, Tabasco und einer Prise Kräutersalz abschmecken.

Die Suppe in vorgewärmte Teller geben. Feigen-Gremolata darauf verteilen und mit Crème fraîche, Orangen- und Zitronenzesten garniert servieren.

Tipp:

Man kann die Suppe auch sehr gut mit Zucchini anstatt Brokkoli zubereiten.