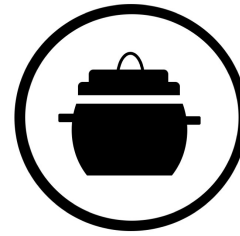


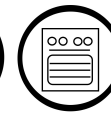
Broccoli Suppe



4 Portionen



Vorbereitung
20 Minuten
TM 10 Minuten



180°
15 Min



40 Min
kochen



Vegan



Thermomix®
geeignetes Rezept

500g Broccoli
2 Mittlere Kartoffel
Backpapier
Olivenöl

Broccoli und Kartoffel waschen und in Stücke schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Olivenöl beträufeln. Die Kartoffeln musst du nicht schälen; wir machen Suppe, und die Schalen enthalten tolle Vitamine. In der Mitte des Ofens das Gemüse 15 Minuten bei 180°C rösten.

1.5L Gemüse-Bouillon

In einem Topf die Bouillon erhitzen und das Gemüse hinzufügen. Die Suppe bei mittlerer Hitze 40 Minuten köcheln lassen und anschliessend mit einem Pürierstab pürieren. Alternativ die Bouillon mit dem Gemüse im Thermomix® 40 Minuten bei 90°C auf Stufe 1 köcheln lassen. Anschliessend 10 Sekunden auf Stufe 10 pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salz und Pfeffer

Wer mag Mandelblättchen,
Gorgonzola und Stielbroccoli

In heissen Tellern servieren. Wer es mag, kann Mandelblättchen anrösten und auf die Suppe verteilen. Ich serviere die Suppe jeweils mit ein bisschen Gorgonzola und angeröstetem Stielbroccoli, inklusive den Mandelblättchen.

