



Broccolicrèmesuppe mit Corallini und Chnoblilbrot

Suppen sind eine gute Art, Resten zu verwerten, auch ein nicht mehr ganz taufrischer Broccoli macht sich noch immer gut in einer Suppe. Zusammen mit Zwiebel, Knoblauch und Kartoffel, die für eine leichte Bindung sorgt, wird der Broccoli weichgekocht, dann püriert und mit den Corallini fertig gekocht. Corallini sind kurze, winzige Macceroni und eine ideale Suppeneinlage auch für cremige Suppen. Dazu Chnoblilbrot, das ist ein bisschen doppelt gemoppelt, bereits in der Suppe wird Knoblauch mitgekocht, doch Broccoli mag Knoblauch eben sehr gut.

Zutaten (2 Hauptspeisen)

250g	Broccoli
1	Zwiebel ca. 50g
80g	Kartoffel
1	grosse Knoblauchzehe
8l	Gemüsebouillon
60g	Corallini
	Bratbutter
40g	Sauerrahm

Chnoblilbrot:

2	kleine Semmeln
40g	Tafelbutter
2	grosse Knoblauchzehen
1/2Tl	Kräutersalz

Zubereitung

Tafelbutter in ein Schüsselchen geben und Zimmertemperatur annehmen lassen.

Der ganze Broccoli kann verwendet werden, auch der Strunk, solange er nicht sehr zäh

oder hölzig ist. Röschen ausbrechen und je nach grösse halbieren oder vierteln. Strunk zu kleinen Stücken schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken. Kartoffel schälen und klein würfeln.

Zwiebel und Knoblauch in Bratbutter andünsten bis die Zwiebel glasig ist. Broccoli und Kartoffeln zugeben und ca. 5 Minuten mitdünsten, dabei häufig aufmischen. Soviel Bouillon zugießen bis der Broccoli gerade so bedeckt ist. Aufkochen und köcheln lassen bis auch die Strunkteile weich sind (ca. 30 Minuten).

In ein hohes Gefäss giessen und mit dem Stabmixer pürieren. (Beim Pürieren in der Pfanne, besteht die Gefahr, dass die Suppe überschwappt.)

Suppe in die Pfanne zurückgiessen, aufkochen und die Corallini zugeben. Weitere 10-12 Minuten köcheln bis die Corallini gar sind. Dabei ab und zu aufrühren (Die Corallini kleben leicht am Pfannenboden fest). Dabei soviel Bouillon zugießen, bis die Suppe die gewünschte Konsistenz hat. Zum Schluss mit Pfeffer und ev. Bouillon-Extrakt abschmecken.

Tipp: Will man die Suppe vorkochen, oder einen Teil davon aufbewahren, sollten die Corallini separat in Salzwasser gekocht werden und erst beim Anrichten in die Suppe gegeben werden, damit sie nicht matschig werden.

Ofen auf 180° vorheizen.

Knoblauch zur Tafelbutter pressen, Kräutersalz zugeben und mit einer Gabel gut vermischen. Semmeln quer halbieren. Runde Oberseiten leicht kappen, damit die Semmelhälften nicht umkippen. Semmeln mit Knoblauchbutter bis dicht an den Rand dick mit der Knoblauchbutter bestreichen. 10 bis 12 Minuten in der Mitte des Ofens überbacken.

Suppe in Tellern anrichten und einen Klacks Sauerrahm zugeben. Chnolibrot dazu servieren.





