

SELLERIE-FENCHEL-BROKKOLI-CREMESUPPE

SELLERIE-FENCHEL-BROKKOLI-CREMESUPPE

Ein schnelles aber feines Süsspchen, super cremig - diese Brokkoli-Cremesuppe ist eine tolle Vorspeise oder ein wärmender Hauptgang!



Zutaten für 4 Personen:

1 Knollensellerie

1 Fenchel (etwas mehr als faustgroß)

1 Brokkoli

1,5 L Gemüsebrühe

Salz

Pfeffer

Saft aus 2 Limetten

200g Sahne

etwas geriebener Muskat (ca. ½ TL)

2 EL Trüffelöl

Zubereitung:

Den Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Vom Fenchel die äußere Schicht lösen, den Rest ebenfalls würfeln. Falls es Fenchelgrün gibt sollte dieses auf jeden Fall beiseitegelegt und später zum Garnieren verwendet werden.

Den Brokkoli vorbereiten. Dazu den Stiel direkt unter den Röschen (so dicht wie möglich) abschneiden, in Scheiben schneiden und zusammen mit Sellerie und Fenchel in einem großen Topf mit der Brühe aufkochen. Die Brokkoliröschen beiseite stellen. Das Gemüse braucht in etwas 10-13 Minuten bis es gar ist – das hängt von der Größe der Gemüsewürfel ab. Sobald das Gemüse gar ist mit dem Stabmixer solange pürieren bis in der Brokkoli-Cremesuppe keine Stücke mehr zu sehen sind.

Als nächstes den Becher Sahne dazugeben und die Hitze deutlich reduzieren (hier Stufe 3 von 9). Die Brokkoliröschen in kleine Stücken zerlegen (es sollte kein Stiel mehr daran sein) und in die Suppe geben.

Den Limettensaft über dem Topf auspressen und etwas Muskat in die Suppe reiben. Sollte die Konsistenz zu dickflüssig sein nochmal mit etwas Brühe verdünnen. Das Trüffelöl einrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Anrichten und mit etwas fein gezupftem Selleriegrün oder Petersilie bestreuen. Wer möchte kann dazu noch ein Baguette oder anderes Brot anbieten.

Guten Appetit!