

Brokkoli Creme Suppe ?

Suppen sind eigentlich nicht meine Favoriten, aber wenn ich dann mal Lust drauf habe, muss es scharf und feurig oder exotisch und deftig sein ? die Brokkoli Creme Suppe passt auf jeden Fall in eine der Kategorien. Ich liebe vor allem Suppen mit Kokosmilch ? und was zum Kürbis schmeckt, kann beim Brokkoli ja nicht verkehrt sein.

Ich liebe die Kombination von Kokosmilch in Verbindung mit gerösteten Cashewkernen. Außerdem finde ich geriebenen Käse auf immer super lecker zu einer guten Suppe ? in diesem Fall habe ich mir einen milden Ziegenkäse besorgt. Natürlich ein fester Schnittkäse, denn er soll ja als Topping über die heiße Suppe geriebenen werden.

Ich bin auch ein absoluter Fan von grüner Farbe im Essen ? sicherlich auch mit ein Grund dass ich Salate so liebe ? die Brokkoli Creme Suppe erfüllt auf jeden Fall meine Vorstellungen in jeder Hinsicht ? und sie eignet sich wunderbar als Vorspeise genauso wie als Hauptgericht mit frischem Baguette.

Also wenn ihr Lust habt auch mal einen sehr leckeren Farbtupfer auf euren Tisch zu bringen, dann schaut euch doch mal das Rezept an ?

Zutaten – ca. 3 Personen

500 g Brokkoli

3 mittelgroße Kartoffeln

1 Knoblauchzehe

400 ml Kokosmilch

600 ml Gemüsebrühe

3 Tl scharfes Currypulver

Chilliflocken

Salz

Pfeffer

Zitronensaft

100 g Cashewkerne

Ziegenkäse – z.B. Belle Blanche

Zubereitung

– den tiefgefrorenen oder frischen Brokkoli in Röschen teilen und in einen großen Topf geben.

– die Kartoffeln schälen und mit der Knoblauchzehe, Kokosmilch, Gemüsebrühe und den Gewürzen dazu geben

– aufkochen lassen und bei schwacher Hitze ca. 15 – 20 Minuten köcheln lassen

– nun die Suppe mit einem Pürrierstab pürrieren, ihr könnt vorher noch ein paar Brokkoliröschen für die Deko beiseite legen

– nochmals abschmecken und zum Schluss etwas Zitronensaft in die fertige Suppe rühren

– die Cashewkerne in einer kleinen Pfanne anrösten

– die Brokkoli Creme Suppe in Schüsseln oder Suppenteller füllen und mit den gerösteten Cashewkernen bestreuen

– zum Schluss noch den Ziegenkäse auf die heiße Suppe reiben

Bon Appetit ?

Na neugierig geworden ? dann probiert es doch einfach mal aus

?

LG Tina ♥

