

Brokkolisuppe mit Zitronenduft



Copyright Foto: Alexander Walter

Brokkolisuppe mit Zitronenduft

Rezept von Christina Richon

Diese Suppe bringt geschmacklich etwas Sonnenschein in die trübe Winterzeit. Zitrone, Senf, Currypulver und Safran sorgen für ein interessantes Aromen- und Gaumenerlebnis

Zutaten (4 – 6 Personen)

- 400 g Brokkoli
- 1 Bio-Zitrone
- 750 ml Hühnerbrühe oder Gemüsebrühe
- 1 Knoblauchzehe, geschält, entkeimt
- 1 TL scharfer Senf
- ¼ TL scharfes Currypulver
- 250 g Crème fraîche
- 1 Döschen Safranpulver
- 2 EL Honig
- 2 EL geröstete Mandelblättchen

- 1 Prise Zucker
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Brokkoli waschen, putzen und in Stücke schneiden. Bio-Zitrone heiss abwaschen, Schale dünn abreiben, Abrieb beiseite stellen, ½ Zitrone Saft auspressen.

Brühe aufkochen, Brokkoli, Knoblauch, Senf-, Currypulver und Zitronensaft dazugeben. Mit Deckel etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis der Brokkoli weich ist. Das Ganze im Mixer pürieren, in den Topf zurückschütten, Crème fraîche, Safranpulver und Honig unterrühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, je nach Säuregehalt der Zitrone und Geschmack noch etwas Zitronensaft dazugeben. Den Zitronenabrieb ganz zum Schluss unterrühren. In Suppentassen geben und mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen.