

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Basilikumsuppe

Koch: Peter Kraus

Zutaten

(4 Personen)

Für die Suppe

- ½ Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 600 g Brokkoli
- 1 Bund frisches Basilikum
- Olivenöl zum Anbraten
- 1 l Gemüsebrühe
- 50 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer

Für die Einlage

- 4 Toastbrotsciben
- Butter zum Anbraten

Für die Garnitur

- ½ Bund Schnittlauch

Zubereitung

1. Für die Basilikumsuppe zuerst die Frühlingszwiebeln und den geschälten Knoblauch feinschneiden. Dann den Brokkoli gründlich waschen und in kleine Röschen zerteilen.
2. Das Basilikum und den Schnittlauch waschen und feinschneiden. Dann etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Frühlingszwiebeln, den Knoblauch und die Brokkoli-Röschen darin anbraten.
3. Nun die Hitze etwas reduzieren und die Hälfte des Basilikums dazugeben. Alles ein paar Minuten dünsten und anschließend mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die Suppe einmal aufkochen lassen, dann die Hitze wieder reduzieren und alles bei mittlerer Temperatur köcheln lassen.
4. Nach etwa 20 Minuten ist der Brokkoli gar. Dann die Suppe mit einem Stabmixer pürieren, bis sie eine cremige Konsistenz hat. Die Sahne hinzufügen und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Für die Einlage die Toastbrotsciben in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne in etwas Butter knusprig anbraten. Danach herausnehmen und auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen.
6. Zum Schluss die Suppe in kleine Schüsseln füllen und mit dem restlichen Basilikum und dem Schnittlauch garnieren. Die gerösteten Brotcroustons darüber geben und servieren.