

Brokkoli-Feta-Cremesuppe mit Bruschetta

Rezept von Björn Freitag

Suppen sind nicht nur schnell und einfach zubereitet, sie lassen sich auch hervorragend am nächsten Tag aufwärmen oder in kleinen Portionen einfrieren. Björn Freitags Kreation aus regionalem Brokkoli wird durch frische Bruschetta ergänzt. Ein leichtes Gericht für sommerliche Abende.



Zutaten für 3 Personen:

Für die Suppe:

- 500 g Brokkoli
- 250 g Kartoffeln
- 2 EL Butter
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss
- 1,5 Liter Gemüsebrühe
- 120 g Feta
- 200 ml Schlagsahne
- 1 Schuss Apfelessig

Für das Bruschetta:

- 3 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Bund Basilikum
- 6 Scheiben Ciabattabrot
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Den Brokkoli waschen und Brokkoliröschen vom Strunk schneiden. Den Strunk großzügig schälen und fein würfeln. Kartoffeln schälen und ebenfalls fein würfeln.
- Butter in einem Topf erhitzen, Brokkoli und Kartoffeln darin andünsten. Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatnuss dazu geben. Brühe zugießen und aufkochen. Bei schwacher Hitze 20 Minuten ohne Deckel kochen lassen.
- Nach fünf Minuten 2 EL Brokkoliröschen aus der Brühe nehmen, beiseitestellen.
- Tomaten vierteln und die Kerne entfernen. Dann fein würfeln.
- Eine Knoblauchzehe schälen und fein reiben. Tomaten mit Knoblauch und fein gehacktem Basilikum vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Ciabatta in fingerbreite Scheiben schneiden und zunächst ohne Öl in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur von beiden Seiten braun anrösten. Dann erst das Brot mit Olivenöl beträufeln und eine weitere Minute rösten.
- Marinierte Tomaten auf die warmen Ciabattascheiben geben.
- Feta zerbröseln. Suppe vom Herd nehmen und mit dem Stabmixer sämig pürieren. Dann Sahne und einen Schuss Apfelessig unterrühren. Etwas Muskatnuss hinzureiben und die Hälfte des Fetas unterrühren.
- Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, anrichten und mit den restlichen Brokkoliröschen und Feta bestreuen.
- Suppe mit Bruschetta servieren.