



Benötigte Zutaten

| | |
|-----------------|------------------------------|
| 400 g | Karfiol |
| 400 g | Brokkoli |
| 800 ml | Gemüsebrühe |
| 75 ml | Premium Schlagobers |
| 50 ml | Weißwein (optional) |
| etwas | Salz, Pfeffer |
| etwas | Muskat |
| Für die Einlage | |
| 100 g | Kräuterseitlinge |
| 500 g | Champignons |
| 3 EL | Bio Premium Teebutter |
| etwas | Salz, Pfeffer |
| etwas | Paprikapulver |
| | Frische Kräuter gehackt |

Cremesuppen zweierlei: Karfiol- & Brokkoli-Cremesuppe

Zart-cremiger Genuss in zwei Variationen: Unsere feinen Karfiol- und Brokkoli-Cremesuppen überzeugen mit ihrem harmonischen Geschmack und werden durch einen Schuss Schlagobers elegant verfeinert. Ein duftender Auftakt für Genießer!

Anleitung

Für die beiden Suppen den Karfiol und den Brokkoli waschen, putzen und in Röschen zupfen.

1. Das Gemüse in zwei Töpfe geben, jeweils mit der Hälfte der Gemüsesuppe kurz aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und rund 20 Minuten köcheln lassen.
2. Anschließend fein pürieren und mit jeweils einer Hälfte vom Schlagobers und optional einem Schuss Weißwein verfeinern. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
3. Für die Einlage die Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Pfanne mit etwas Butter anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und mit frischen, gehackten Kräutern verfeinern.
4. Die Suppen in Schüsseln verteilen und mit der Pilzeinlage anrichten. Vor dem Servieren mit Haselnüssen, gepufften Quinoa, Kräutern sowie einigen Granatapfelkernen garnieren.



Ein Rezept von



Zum Servieren

2 EL Haselnüsse

etwas Quinoa (gepufft)

frische Kräuter

Granatapfelkerne
(eines halben
Granatpfels)

cookingcatrin.at