



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Basilikum – Broccoli - Suppe

Zutaten für 4 Personen:	700 ml Geflügel- oder Gemüsebrühe
½ Topf Basilikum	100 ml Sahne
300 g Broccoli	Salz
2 Schalotten	Pfeffer aus der Mühle
1 Zehe Knoblauch	2 EL Zitronensaft
2 EL Olivenöl	1 Prise Zucker

Zubereitung:

Basilikum waschen und trockenschütteln.

Einen Zweig beiseitelegen, das restliche Basilikum mit den Stängeln fein hacken. Den Broccoli waschen, trockentupfen und in kleine Röschen zerteilen.

Die Schalotten schälen und fein würfeln. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch darin glasig schwitzen.

Basilikum und Broccoli zugeben und kurz mitdünsten.

Mit der Brühe erst ablöschen und dann auffüllen.. Die Suppe etwa 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit dem Mixstab pürieren, die Sahne unterrühren und die Mischung nochmals erhitzen. Mit etwas Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zitronensaft und Zucker würzen und abschmecken. Die Suppe anrichten und mit Basilikumblättchen garnieren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer