

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:  
**Broccolicremesuppe mit Mandeln**

(c) 123rf



## Zubereitung

- Mandelblätter in einer Bratpfanne goldgelb rösten
- Broccoli rüsten, waschen und in grobe Stücke schneiden, die Broccoliröschen heraussuchen und beiseite stellen
- Zwiebel halbieren und in grobe Würfel schneiden
- Kartoffeln schälen und ebenfalls in gleichmässige Würfel schneiden
- Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln andünsten
- Die Kartoffeln und die festen Broccolistücke begeben und weiterdünsten
- Mit der Gemüsebouillon ablöschen und aufkochen
- Die Milch dazugeben und die Suppe ca. 15 Minuten leicht sieden
- Die Broccoliröschen dazugeben und nochmals ca. 10 Minuten leicht sieden

## Zutaten

- 700 g *Broccoli*
- 1 *Zwiebel*
- 600 g *Gemüsebouillon*
- 2 *Kartoffeln*
- 300 g *Milch*
- 100 g *Vollrahm*
- 60 g *Mandelblätter*
- Sonnenblumenöl*
- Salz, Pfeffer*
- Muskatnuss*

- Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken
- Den Vollrahm mit dem Mixer aufschlagen, bis er dickflüssig und cremig ist
- Danach unter die Suppe mischen und auf die Teller verteilen
- Die Mandelblätter darüber streuen und gleich servieren