

Milz-Familienrezept: Brokkolicremesüppchen mit gebratenen Gambas und Croutons

Für vier Personen:

50 g Schalotten, 30 g Butter, 300 g Brokkoli, 400 ml Brühe, 300 ml Sahne, 50 g saure Sahne, etwas Salz, etwas Muskat, vier Gambas, drei Scheiben Toastbrot, eine Schalotte, eine Knoblauchzehe und zwei EL Butter.

Den Brokkoli putzen und die Röschen vom Strunk abschneiden. Schalotten pellen, klein schneiden und in Butter goldgelb anbraten. Brokkoli zufügen und mit Brühe auffüllen. Ca. 15 Minuten kochen lassen, bis diese weich sind.

Sahne und saure Sahne zufügen, einmal aufkochen lassen und im Mixer pürieren. Mit Salz und Muskat würzen. Toast in gleichgroße Würfel schneiden und zusammen in einer Pfanne mit der Butter, Knoblauch und Schalotte goldgelb anbraten. Auf ein Küchenpapier abgießen und salzen. Gambas gegebenenfalls noch putzen und den Darm entfernen. In einer Pfanne mit etwas Öl anbraten und garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Suppe und Gambas auf Suppenteller oder -tassen verteilen und mit angebratene Brotwürfel bestreuen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

