

# Broccoli-Suppe mit Knoblauch-Croutons

## Für 4 Personen

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 mittelgroße Kartoffel
5 EL Olivenöl	800 ml–1 l Gemüsebrühe	1 Broccoli (ca. 500 g)
1 Bund glatte Petersilie	Salz	2 EL Mascarpone
frisch geriebene Muskatnuss	Pfeffer	1–2 EL Zitronensaft
11 Brötchen vom Vortag	1 EL Butter	100 g italienische Mortadella

Zwiebel und Knoblauch grob würfeln. Kartoffel schälen und würfeln. 3 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln andünsten. Brühe zugießen, aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Minuten garen. Broccoli in Röschen schneiden. Den dicken Strunk schälen und in Stücke schneiden. Petersilie grob schneiden. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen, Broccoli und Petersilie darin 4 Minuten blanchieren, aus dem Wasser nehmen und in Eiswasser abschrecken. 1 Handvoll Broccoliröschen beiseite legen. Mascarpone, Broccoli und Petersilie in die Brühe geben. Mit dem Schneidstab fein pürieren. Mit Muskat, Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Brötchenscheiben darin bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Die Suppe mit einigen Broccoliröschen, Mortadella und Brötchen anrichten. Mit etwas Olivenöl beträufelt servieren.

Tim Mälzer am 10. 04. 2010