

Überbackene Broccoli-Rahm-Suppe

Zutaten

4 EL Öl
2 kleine Schalotten
2 kleine Knoblauchzehen
200 ml trockener Weißwein
500 ml Gemüsebrühe
2 Päckchen Rahm-Broccoli (z.B. von Iglo)
Salz
Pfeffer
4 EL Pinienkerne
4 Scheiben Vollkorntoast
150 g milder Ziegenkäse

Zubereitung

2 EL Öl im Topf erhitzen und die gewürfelte Schalotten und zerdrückte Knoblauchzehen darin glasig dünsten. Mit dem Wein ablöschen und Gemüsebrühe hinzufügen.

Rahm-Broccoli unaufgetaut dazu geben und 10 min. köcheln. Dann pürieren.

Durch ein feines Sieb streichen und abschmecken.

Zwischenzeitlich den Rest Öl in einer Pfanne erhitzen und das Toastbrot in ganzen Scheiben darin leicht bräunen. Danach ohne Fett die Pinienkerne anrösten.

Suppe in 4 feuerfeste Suppentassen oder -teller füllen. Toast auflegen und Pinienkerne darüber streuen. Mit dem geraspelten Ziegenkäse belegen. Unter dem vorgeheizten Grill überbacken.