

Broccolisuppe mit Buttermöhren

Zutaten für 2 Personen

Broccoli-Suppe

Broccoli	600	g
Zwiebel	1	St
Gemüsebrühe	5	dl
Rahm	125	ml
Olivenöl		

Möhreneinlage

Bratbutter	1	EL
Möhren	2	St
Zucker	1	TL
Salz	1	TL

Rohschinken-Garnitur

Rohschinken	1-4 Scheiben
-------------	--------------



Zubereitung

Broccoli-Suppe Teil 1

1. Den Broccoli waschen, die einzelnen Röschen abschneiden und beiseitestellen. Die Zwiebeln hacken.
2. In einem Topf ein wenig Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin für 1 bis 2 Minuten anschwitzen.
3. Den Broccoli dazugeben, für ca. 5 Minuten mitgaren. Mit Gemüsebrühe ablöschen.
4. Für 20 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen.

Buttermöhren

5. Möhren schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

6. Bratbutter in einer Pfanne zergehen lassen und die Möhren hinzugeben. Salz und Zucker hinzufügen. Mit geschlossenem Deckel für 20 Minuten auf kleiner Stufe dämpfen lassen.

Rohschinken-Garnitur

7. In einer beschichteten Pfanne die Rohschinkenscheiben knusprig anbraten.
8. Die Scheiben in kleine Stücke schneiden.

Broccoli-Suppe Teil 2 & Anrichten

9. Die Suppe pürieren und Rahm unterrühren.
10. Die Möhren in einer Schüssel anrichten, die Suppe darübergiessen und mit dem Rohschinken garnieren.