



Brokkolisuppe mit Kichererbsen und Speck

dazu knusprige Crostini mit Taleggio



30-40min



2 Personen

Das Topping aus knusprig gebackenem Speck und Kichererbsen adelt die feine Brokkolicremesuppe. Dazu gibt es mit Taleggio überbackene Crostini. Da wird keiner den Suppenkasper geben, jede Wette!

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Kresse
- 1 Brokkoli
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Dose Kichererbsen
- 1 Päckchen gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 1 Packung Baconstreifen
- 1 rustikale Mehrkornstange ¹
- 1 Packung Taleggio ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ⁷
- Salz und schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Stabmixer
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Küchenschere
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 948kcal, Fett 52.7g, Kohlenhydrate 64.9g, Eiweiß 46.8g



1. Zwiebel schneiden

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Kresse** vom Beet schneiden.



2. Brokkoli schneiden

Den **Brokkoli samt Strunk** in 2-3cm große Stücke schneiden. Die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte** abreiben und auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Die **Kichererbsen** in einem Sieb abtropfen lassen, dabei die **Flüssigkeit** auffangen.



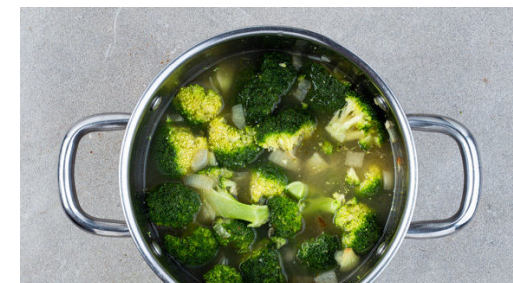
4. Kichererbsen rösten

Den **restlichen Kichererbsen** und den **Speck** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 8-10Min. im Ofen rösten, bis der **Speck** knusprig ist.



5. Crostini zubereiten

Das **Brot** in 0,5-1cm dünne Scheiben schneiden. Den **Käse** in dünne Scheiben schneiden und auf dem **Brot** verteilen. Die **Crostini** auf einem zweiten mit Backpapier ausgelegten Backblech 5-7Min. im Ofen backen, bis der **Käse** geschmolzen ist.



3. Suppe ansetzen

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einem mittelgroßen Topf mit 2EL Butter bei mittlerer Hitze ca. 2Min. farblos anschwitzen. **2-3 Prisen Kreuzkümmel** unterrühren, dann mit der **Kichererbsenflüssigkeit** und 700ml Wasser ablöschen. Den **Brokkoli**, die **1/2 der Kichererbsen** und das **Brühgewürz** unterrühren und die **Suppe** abgedeckt ca. 10Min. köcheln lassen.



6. Suppe pürieren

Die **Suppe** mit einem Stabmixer cremig pürieren und mit dem **restlichen Kreuzkümmel nach Geschmack**, dem **Zitronensaft** und **-abrieb** sowie Salz und Pfeffer würzen. Ggf. etwas mehr Wasser hinzugeben. Die **Suppe** auf Teller verteilen, mit den **Kichererbsen**, dem **Speck**, der **Kresse** und 1-2EL Olivenöl garnieren und mit den **Crostini** und den **Zitronenspalten** servieren.