



Sanfte Brokkoli-Gemüsesuppe

mit knusprigem Baguette



ca. 30min



2 Portionen

Manchmal braucht es nicht mehr als eine heiße Suppe mit reichlich knusprigem Brot zum Eintunken – und genau das machen wir heute! Wir genießen ein aromatisches Süppchen mit leckerem Brokkoli und buntem Gemüsemix, verfeinert und getoppt mit vollmundiger Crème fraîche. Und weil wir Brot versprochen haben, gibt es auch Brot – und zwar köstliches Baguette, mit Knoblauch im Ofen kross aufgebacken. Mmh!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 450g Spaghetti-Gemüsemix
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Brokkoli
- 1 Baguettebrötchen ¹
- 1 Becher Crème fraîche ²

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroßer Topf
- Stabmixer
- Messbecher
- Alufolie

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

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion

Energie 761kcal, Fett 50.1g, Kohlenhydrate 62.3g, Eiweiß 14.8g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Das **Brühgewürz** mit 700ml warmem Wasser verrühren. 3EL Butter aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen.



2. Gemüsemix anbraten

Den **Gemüsemix** in einem mittelgroßen Topf mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 5-6Min. anbraten, bis das **Gemüse** bräunt und weicher wird.



3. Gemüse schneiden

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Brokkoli samt Strunk** in mundgerechte Stücke schneiden.



4. Suppe köcheln

Den **Brokkoli** und die **½ des Knoblauchs** zum **Gemüsemix** in den Topf geben und ca. 30Sek. mitbraten. Die **Brühe** angießen und die **Suppe** 10-15Min. köcheln lassen, bis das **Gemüse** weich ist.



5. Brötchen aufbacken

Den **restlichen Knoblauch** mit den bereitgestellten 3EL Butter und 1 Prise Salz vermengen. Das **Brötchen** in 1-cm-Abständen quer ein-, aber nicht durchschneiden. Die **Knoblauchbutter** in die Schlitze streichen. Das **Brötchen** in Alufolie wickeln und im Ofen 5-6Min. backen. In den letzten 2Min. der Backzeit die Alufolie entfernen, damit das **Brötchen** braun wird.



6. Fertigstellen & servieren

2TL Crème fraîche abnehmen und für die **Garnitur** aufbewahren. Den Topf vom Herd nehmen, die **restliche Crème fraîche** einrühren und die **Suppe** mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Die **Brokkoli-Gemüsesuppe** in Schüsseln anrichten und mit der **Crème fraîche** und frisch gemahlenem Pfeffer garnieren, das **Knoblauchbrot** dazu reichen.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**