MARLEY SPOON



Brokkolisuppe mit Kichererbsen und Speck

dazu knusprige Crostini mit Käse

30-40min 4 Portionen

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

Was du von uns bekommst

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Brokkoli
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Dosen Bio-Kichererbsen
- 1 Pck. Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung
- 2 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 2 Pck. Speckwürfel
- 2 Vollkornbaguettebrötchen [1,3]
- 4 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter [2]
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- großer Topf mit Deckel
- Stabmixer
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Sesamsamen** (3).

Kann Spuren enthalten von: Sellerie, Eier, Senf, Erdnüsse, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 959kcal, Fett 41.0g, Kohlenhydrate 96.5g, Eiweiß 41.1g



1. Zutaten schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** schälen und grob würfeln.



2. Zutaten vorbereiten

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.



3. Suppe ansetzen

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einem großen Topf mit 3EL Butter bei mittlerer Hitze ca. 2Min. farblos anschwitzen. **½TL Gewürzmischung** unterrühren, dann mit der **Kichererbsenflüssigkeit** und 1,4L Wasser ablöschen. Den **Brokkoli**, die **½ der Kichererbsen** und das **Brühgewürz** unterrühren und die **Suppe** abgedeckt ca. 10Min. köcheln lassen.



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

Die **Brötchen** in 0,5–1cm dünne Scheiben schneiden und auf ein zweites mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Den **Käse** auf dem **Brot** verteilen und die **Crostini** 5–7Min. im Ofen backen, bis der **Käse** geschmolzen ist.



6. Suppe pürieren

Die **Suppe** mit einem Stabmixer pürieren und nach Geschmack mit der **restlichen Gewürzmischung**, dem **Zitronensaft und -abrieb** sowie Salz und Pfeffer würzen. Ggf. etwas mehr Wasser hinzugeben. Die **Suppe** auf Teller verteilen, mit den **Kichererbsen** und dem **Speck** garnieren und jede Portion mit 1TL Olivenöl beträufeln. Mit den **Crostini** und den **Zitronenspalten** servieren.

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**