



Kartoffel-Brokkoli-Suppe

Zutaten aus der Rezeptkiste für 4 Personen

3 große Schalotten, fein gehackt

450g mehligkochende Kartoffeln, in 2cm große Stücke

850g Brokkoli, in Röschen 4EL Mascarpone

Zutaten aus Vorrat

1EL Olivenöl 1EL Butter Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Öl und Butter in einem Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Schalotten und Kartoffeln unter häufigem Rühren 5 Minuten anschwitzen, Inzwischen 1,5 l Wasser erhitzen.

Vom kochenden Wasser ca. 1,2 l zu den Kartoffeln geben, gut umrühren und leicht salzen und pfeffern. Erneut zum Kochen bringen, die Hitze herunterschalten und alles abgedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Die Brokkoliröschen zugeben und abgedeckt 10-15 Minuten weich köcheln. Alles kurz abkühlen lassen, dann den Topfinhalt im Mixer oder mit dem Pürierstab glatt pürieren. Das Püree durch ein Sieb zurück in den Topf streichen, dabei mit der Rückseite eines Löffels möglichst viel Püree durch das Sieb passieren.

Das restliche heiße Wasser zur passierten Suppe gießen. Die Suppe auf mittlerer Stufe erhitzen. Den Mascarpone zugeben und unter Rühren auflösen. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.