



Brokkolisuppe

Levante Style

Zutaten:

320 g Brokkoli
80 g Lauch
1 Zehe Knoblauch
400 ml Wasser
¼ Stück Zitrone
20 g Granatapfel
20 ml Olivenöl
20 ml Öl zum Garen
10 g Knoblauch

Gewürze: Suppenwürze,
Piment, Salz, Pfeffer

Gemüse vorbereiten:

1. Brokkoliröschen vom Strunk abschneiden, waschen. Den Strunk grob schälen und in kleine Stücke schneiden.
2. Den Lauch (80 g) gründlich waschen und den weißen Teil des Lauchs in grobe Stücke schneiden.
3. Knoblauch (1 Zehe) fein hacken.

Garnitur vorbereiten:

1. Kleine Brokkoliröschen in Olivenöl (20 ml) anbraten. Mit Salz, Kreuzkümmel und Knoblauch würzen.

Suppe herstellen:

1. Öl zum Garen (20 ml) erhitzen. Lauch und Knoblauch darin bei niedriger Hitze andünsten. Brokkoli hinzufügen und kurz mitdünsten lassen.
2. Mit Wasser (400 ml) und Suppenwürze aufgießen und Piment zugeben. Einmal aufkochen lassen und anschließend abgedeckt für etwa 10-15 Minuten garkochen.
3. Wenn das Gemüse weichgekocht ist, fein pürieren. Danach mit Salz, Pfeffer und dem Saft der Zitrone (¼ Stück) abschmecken.
4. Mit Granatapfel (20 g), Olivenöl (20 ml) und gebratenen Brokkoliröschen anrichten.

