

13) Greengoddess

Die Suppe erinnert an gemeinsames Zeit-Verbringen und Spaß beim Kochen haben.

Zutaten (für ca. 2 l Suppe):

1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
250 g Kartoffeln (mehlig)
500 g Brokkoli
2 EL Gemüsebrühe
50 g Blattspinat
1 TL Bio Zitronenschale
140 ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer
30 g Haselnüsse
2 EL Haselnussmus
1/2 Bund Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebel, Knobi & Kartoffeln schälen & braten
2. Brokkoli waschen & schneiden (paar schöne Röschen aufheben)
3. Gemüsebrühe & 800 ml Wasser zugeben & aufkochen; 20 Min. köcheln.
4. Blattspinat & Zitronenschale + 100 ml Sahne hinzufügen
5. Mit Pürierstab pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
6. Haselnüsse hacken und mit Brokkoliröschen anrösten, Suppe damit garnieren.

Guten Appetit!

Vegetarisch!

Tasneem & Albetool Manlahossain Al Sofie