



WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats Dezember

Brokkoli, Mandel & Joghurt Suppe

von Christine Forsyth

Brokkoli und Mandeln passen prima zusammen und diese leckere Suppe ist genau das richtige für kalte Wintertage.

Zutaten für 4 Personen

150 g	Mandelblättchen
50 g	Butter
2 EL	Sonnenblumenöl
1	Zwiebel gehackt
2	Kartoffeln geschält & gewürfelt
1 L	Hühnerbrühe
250 g	Brokkoli (Röschen und Stiele in kleinen Stückchen)
4 EL	Griechischer Joghurt

Zubereitung

1. Die Mandeln auf einem Blech verteilen und unter dem Grill ein oder zwei Minuten gleichmäßig (gegebenenfalls ein paar mal wenden) goldgelb rösten.
2. Die Butter und das Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln dazugeben und leicht schmoren bis sie glasig sind (nicht bräunen), dann die Kartoffelwürfel zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Hühnerbrühe zugießen.
3. Die Suppe zum Kochen bringen und 15 min leicht köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Nun die kleinen Brokkoliröschen und geschälten & gewürfelten Stiele, sowie 2/3 der Mandeln hinzugeben und weitere 5 min kochen.
4. Die Suppe pürieren und erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Suppe auf 4 Suppenteller verteilen und mit jeweils einem Klecks griechischem Joghurt und Mandelblättchen garnieren.

Tipp:

Der Joghurt gerinnt, wenn die Suppe noch einmal gekocht wird, daher den Joghurt immer erst auf dem Teller hinzufügen.

Guten Appetit!