

Brokkolisuppe mit Käse

Zutaten:

375 g Brokkoli
75 g Spaghettini (sehr dünne Spaghetti)
40 g Bauchspeck
25 g frisch geriebener Pecorino
400 ml Fleischbrühe (Instant)
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Knoblauchzehe
1 geschälte Tomate (aus der Dose)
1 EL Butter
kleines Stück Speckschwarte
Salz

Zubereitung:

Den Brokkoli putzen und die Röschen und die zarten Stiele waschen. Die Hälfte der Brokkoliröschen und die zarten Stiele klein schneiden.

Die restlichen Röschen ganz belassen und in leicht gesalzenem Wasser etwa 10 Minuten bissfest garen. Den Topf vom Herd nehmen, und die Röschen bis zur Weiterverwendung im Sud belassen.

Den Speck grob würfeln. Die Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. Beides in einem Mörser zusammen zerdrücken. Die Tomaten halbieren, den Saft und die Kerne ausdrücken und die Tomaten in kleine Würfel schneiden.

Dann die Knoblauchmischung in der Butter oder im Schweineschmalz leicht anbraten. Die Tomaten dazugeben und mitdünsten, bis ein Mus entsteht.

Dieses nun vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Die ganzen, gegarten Brokkoliröschen aus dem Sud nehmen. Den zerkleinerten restlichen Brokkoli und die Speckschwarte in dem Sud in 10 bis 15 Minuten weich kochen.

Danach die Speckschwarte herausnehmen und das Gemüse mit Hilfe des Stabmixers pürieren oder durch die Passiermaschine (Flotte Lotte) drehen. Das pürierte Gemüse nochmals aufkochen. Falls nötig, mit der Brühe etwas verdünnen. Die

Spaghettini in etwa 5 cm lange Stücke zerbrechen und zusammen mit der Speck-Tomaten-Mischung zur Suppe geben. Die Spaghettini darin in 8 bis 10 Minuten ?al dente? kochen. Zum Schluss die Suppe mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Die ganz belassenen Brokkoliröschen in Suppenteller geben. Die Suppe in die Teller füllen. Den Pecorino getrennt dazu reichen und nach Belieben auf die Suppe streuen.

Druck-Version

© www.elkes-ecken.de