

# Brokkoli-Gorgonzola-Suppe

Eine wunderbare Kombination aus feinem Brokkoli und würzigem Käse.

**Das Brokkoli ist ein Gemüse, welches man für ganz unterschiedliche Gerichte verwenden kann. Das ist nichts wirklich Neues. In diesem Brokkolirezept kombinieren wir Brokkoli mit einem würzigen Käse, dem Gorgonzola. Dieser verleiht dem Gemüse eine feine würzige Note. Brokkoli kann man auch mit Sahne oder auch mit Creme Fraiche zubereiten.**

## Zutaten

- 500 g Brokkoli
- 400 ml Gemüsefond
- 25 g Butter
- 4 Schalotten
- 50 g Gorgonzola
- 2 EL Crème Fraîche
- Salz
- frisch gemahlene schwarzen Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss
- Außerdem:
- 4 Scheiben Ciabatta
- 100 g Gorgonzola
- Olivenöl

## Zubereitung

- Brokkoli putzen und in Stücke schneiden. Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen. Brokkoli zugeben und bissfest kochen.
- Inzwischen die Schalotten schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schalottenwürfel zugeben und glasig dünsten.
- Die Schalotten mit der Butter zum Brokkoli geben und alles fein pürieren. Gorgonzola in Stücke schneiden und in der Suppe bei milder Hitze unter Rühren auflösen. Crème fraîche einrühren und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Ciabattascheiben auf einer Seite mit Olivenöl beträufeln und unter dem Backofengrill goldbraun rösten. Herausnehmen und den zerkrümelten Gorgonzola auf den Brotscheiben verteilen. Wieder unter den Grill legen, bis der Käse sprudelnd zerlaufen ist.
- Die Suppe auf vier Teller verteilen und mit den Broten servieren.



---

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/brokkoli-gorgonzola-suppe/>