



Rezepte aus dem Kulinarium der Psychosomatischen Klinik Kloster Dießen

Brokkolisuppe mit geräucherter Forelle

(4 Portionen)

Menge	Zutaten	Zubereitung
1 EL 1 1 500 g 700 ml Etwas	Olivenöl Zwiebel Knoblauchzehe Brokkoli Gemüsebouillon Salz, Pfeffer, Muskat	Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Ebenso den Knoblauch. Den Brokkoli waschen und in kleine Stücke schneiden. Auch den Stiel verwenden. Holzige Stellen entfernen. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andünsten. Broccoli kurz mitdämpfen. Bouillon dazu gießen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Suppe pürieren, würzen, anrichten.
100 ml 250 g 5	Schlagsahne Geräuchertes Forellenfilet Getrocknete Tomaten	Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Sahne steif schlagen. Das Forellenfilet in Stücke zupfen. Die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden. Alles auf die angerichteten Suppenteller verteilen und servieren.