



Spanische Mandel - Gemüsesuppe

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 17m
- **Fertig in** 32m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '32', 'cook_time' : '17m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Vegetarisch, fleischlose „Express Suppe“, hausgemacht, lecker mit Sherry gewürzt

Zutaten

- 1 l Geflügelbrühe, ersatzweise Gemüsebrühe
- 150 g Staudensellerie, in 1 cm großen Würfeln
- 1 große Möhre, in 1 cm großen Würfeln
- 150 g Broccoli, gewaschen, in kleinen Röschen
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 100 g Mandelblättchen
- 2 El Butter
- 2 Eigelbe
- 100 ml flüssige Sahne
- 50 ml trockener Sherry
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Mandeln in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett goldgelb rösten, die Sahne mit den Eigelben verquirlen.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Die Zwiebeln, Staudensellerie und Möhren in der Butter 2 - 3 min. glasig anschwitzen. Mit dem

Sherry ablöschen und der Brühe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und 1 Strich Muskatnuss würzen, die Broccoli Röschen dazu geben, ca. 15 min. leise köcheln lassen.

Schritt5

Das Gemüse nicht zerkochen lassen, "bissfest" halten.

Schritt6

Die Eigelb - Sahnemischung einrühren, nicht mehr kochen lassen, nachschmecken.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

In vorgewärmten tiefen Tellern oder Suppentassen anrichten, ev. einen Esslöffel geschlagene Sahne darüber geben und die gerösteten Mandeln darüber streuen.

Tags: hausgemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spanische-mandel-gemuesesuppe/>