

Broccoli-Brot-Suppe

Zutaten:

Zutat	2 Personen	10 Personen
Brokkoli	250 gr	1.250 kg
Ciabatta	100 gr	500 gr
Knoblauch	1 Zehe	5 Zehen
Scharfe Chilischote	1 Stück	5 Stück
Milde Chiliflocken	½ Teelöffel	2,5 Teelöffel
Parmesan	25 gr	150 gr
Salz und Pfeffer		



Zubereitung:

1. Brokkoli-Röschen von Strunk lösen, anschließend gut Waschen
2. Chilischote und Knoblauch kleinhacken.
3. Brot in ca 2x2 cm große Stücke schneiden.
4. Brokkoli in kochendem Salzwasser ca 10 Minuten kochen. Der Kochsud wird noch benötigt.
5. Brokkoli in sehr kalten Wasser abschrecken, ein paar Minuten stehen lassen und rausnehmen und gut abtropfen.
6. Olivenöl in ein Pfanne/Topf erhitzen, Knoblauchzehe und Chilischote andünsten
7. Brokkoli zugeben und 5 Minuten garen.
8. Salzen und Pfeffern
9. Brotstücke 1-2 Minuten in den Kochsud vom Brokkoli (Siehe Schritt 4) geben
10. Brotstücke mit einer Kelle aus dem Kochsud in die Pfanne/Topf geben. Das Brot etwas in der Pfanne zerdrücken. Noch weiter Kochsud zugeben und ca 5 Minuten in der Pfanne/Topf ziehen lassen.
11. In einem tiefen Teller anrichten und mit etwas Chili-Flocken und Parmesan bestreuen

Nach einem Rezept von Michelina Fischetti aus dem Buch: Italien - mediterrane Köstlichkeiten