# LAUCH- UND LINSENCREMESUPPE MIT BROKKOLI



## Menù-Zutaten

1 kg Zuppa di Porri e Lenticchie (Suppe mit Lauch und Linsen) - ZQ1X

n.B. Grancuoco granulare (Brühegranulat „Grancuoco“) - BH1

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

## Zutaten

n.B. Chilischote

300 g Brokkoli

50 g Rohschinken

n.B. Knoblauch

n.B. Salz und Pfeffer

**Chef:** Leonardo Pellacani

## Zubereitung

Für 6 Personen

Den Brokkoli in reichlich kochendem Salzwasser blanchieren, dann mit etwas nativem Olivenöl extra, gehacktem Knoblauch und Chilischote anbraten. Die Brühe mit 480 g Wasser und Brühegranulat "Grancuoco" nach der Dosierung und den Anweisungen auf der Packung zubereiten. In der Zwischenzeit das native Olivenöl extra in einer Pfanne erhitzen und den in Streifen geschnittenen Schinken kurz anbraten. Lauch- und Linsensuppe dazugeben, mit der Brühe ablöschen, mit Pfeffer und Salz würzen und einige Minuten kochen lassen. Die Suppe mit Hilfe eines Stabmixers cremig pürieren. Die Suppe auf Teller verteilen und den sautierten Brokkoli in der Mitte anrichten. Mit etwas nativem Olivenöl extra beträufeln und servieren.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)