



1 Brokkoli
1 große Süßkartoffel
1 kleine Zwiebel
1 Stück Ingwer (1 cm)
1 EL Olivenöl
0,75 l Gemüsebrühe
100 ml Sahne
Pfeffer
Salz

Rezepte für KW 18-38

Brokkoli-Süßkartoffel-Suppe

Brokkoli waschen, putzen und in Röschen teilen. Die Stiele schälen und klein schneiden. Süßkartoffel schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel und Ingwer schälen und klein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Ingwer darin glasig dünsten, die Süßkartoffel dazugeben und kurz mit dünsten. Gemüsebrühe dazu gießen und aufkochen. Brokkoli zufügen und ca. 20 Minuten garen. Den Topf vom Herd nehmen. Brokkoli und Kartoffeln fein pürieren. Sahne unterrühren und erhitzen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen.



4 Birnen
400 ml Rotwein
4 EL Zucker
1/2 Zimtstange
1 Sternanis
etwas gemahlene Vanille

Rotweinbirnen

Den Zucker im Topf karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Die Zimtstange, Vanille und den Sternanis hinzu geben. Ca. 30 Min. köcheln lassen. Die Birnen halbieren, schälen und in den heißen Sud legen. Aber nicht mehr kochen. Am besten über Nacht ziehen lassen, fächerförmig aufschneiden und mit ein bisschen Sud servieren. Dazu passt wunderbar Parfait, helle Mousse au Chocolat oder einfach nur eine Kugel Walnusseis.