

## Brokkolischaumsuppe



Stufe 1



Zubereitungszeit: 30 min



### Zutaten:

200 g Brokkoli  
100 mg Gemüsefond  
1 g Salz  
0,5 g Pfeffer  
0,5 g Cayennepfeffer  
200 ml Sahne  
1 Stck. iSi Sahnekapsel



iSi Gourmet Whip



ESGE Zauberstab Stabmixer  
M 100 Design in weiß



iSi Easy Whip 0,5 l, schwarz



iSi Trichter & Sieb



iSi Einweg-Sahnekapseln,  
24er Packung



Emile Henry Salatschüssel  
groß in granatapfel

1

Den Brokkoli im Gemüsefond weichkochen. Im Anschluss mit einem Stand- oder Stabmixer fein pürieren.

2

Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken und die Sahne dazugeben.

3

Die Suppe durch einen iSi Trichter + Sieb in eine 0,5 l iSi Whip-Flasche füllen.

4

Die iSi Sahnekapsel aufschrauben und den Whip ca. 12-mal kräftig schütteln. Anschließend die Suppe schaumig in Servierschüsseln geben.

Bei Suppen müssen Sie sich von Rezepten nicht einschränken lassen. Verwenden Sie Zutaten, die Sie bereits zu Hause liegen haben. Blumenkohl, Sellerie, Zucchini, Weißkohl, Basilikum, Knoblauch, Rote Bete, ... die Variationen sind vielfältig!