



Zweifarbige creme aus blumenkohl und zucchini



Categoria

Receitas de Páscoa



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Wirtschaftlich



Com quem?

Mit der Familie



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



50ml Gallo Extra Natives
Olivenöl Reserva

- 200gr zwiebeln
- 50gr knoblauch
- 300gr blumenkohl
- 300gr zucchini
- Etwas salz und pfeffer

1

Schneiden Sie das Gemüse in Würfeln.

2

Geben Sie das Olivenöl bei schwacher Hitze in eine Pfanne und dünsten Sie den Knoblauch, die Zwiebeln und den Blumenkohl an.

3

Lassen Sie das Gemüse bei etwa 15 Minuten mit geschlossenem Deckel dünsten.

4

Geben Sie dann Wasser hinzu und schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab. Lassen Sie die Brühe solange köcheln, bis sich das Gemüse auflöst.

5

Sieben Sie die Brühe nach dem Kochen und stellen Sie etwas von der weißen Brühe zur Seite.

6

Geben Sie die Zucchini zur restlichen Brühe hinzu und kochen Sie diese für weitere 5 Minuten.

7

Sieben Sie die Brühe noch einmal und schmecken Sie diese ab.

8

Servieren Sie die Suppe indem Sie erst die grüne Suppe in den Teller gießen und dann die Weiße.

9

Runden Sie die Suppe mit einem Schuss Gallo Extra Natives Olivenöl Reserva und gemahlenem Pfeffer ab.



Dicas do Chef

Sie können die Suppe auch mit kleinen Zucchini und Blumenkohlwürfeln garnieren. Verwenden Sie die weiße Brühe, um verschiedene Formen in die Suppe zu zaubern.

Produtos utilizados



Reserva
Natives Olivenöl Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide