

# Goofy's Súppli Symphonie

4-Personen

## Tomaten-Curry-Broccoli Súpplchen in Espressotassen serviert

### Zutaten Tomatensuppe:

150	-	gr Tomatenpelati
2	-	dl Gemüsebouillon
1	-	dl Rahm
4	-	Basilikumblätter
etwas	-	Zucker
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Tomatenpelati und Bouillon gut kochen und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und den Rahm dazugeben. Nur noch erwärmen – nicht kochen und in die Espressotassen einfüllen. Die Basilikumblätter in Streifen schneiden und auf die Suppe legen.

### Zutaten Currysuppe:

10	-	gr Bratbutter
1	-	Stck Zwiebel
1	-	Stck Lauch (nur den weissen Teil)
1	-	EL Reismehl
2	-	EL Madras Curry Pulver
1	-	Stck Banane
4	-	dl Kalbsfond
1	-	dl Rahm
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer

### Zubereitung:

Gemüse in Bratbutter anziehen, mit Reismehl und Curry-Pulver stäuben. Bananenstücke dazugeben und mit Kalbsfond auffüllen. Alles gut kochen bis das Gemüse gar ist. Mit Stabmixer pürieren, durch das Sieb passieren und nach Geschmack würzen.

### Zutaten Broccolisuppe:

150	-	gr Broccoli
3	-	dl Gemüsefond (Fertigprodukt)
1	-	EL Mehl
1	-	EL Butter
Etwas	-	Salz
Etwas	-	Pfeffer

### Zubereitung:

Broccoli im Gemüsefond blanchieren, einige Röschen für die Einlage herausnehmen. Broccoli-Gemüsefond mit Mehlbutter leicht anbinden (Nur wenig, darf nicht zu dick werden) Weichkochen und mit dem Stabmixer pürieren, würzen und mit etwas Rahm verfeinern. Mit Röschen garnieren.