

# Parmezános brokkolirémleves

Szerző: Esther

2008. augusztus 24.

Utolsó frissítés 2009. október 24.

- 30 dkg brokkoli
  - 15 dkg burgonya
  - 1 dl tejszín
  - 1 dl fehérbor
  - 5 dkg parmezán
  - 1 kk bazsalikom
- sárga, fehérbors, burgonyát és brokkolit megtisztítjuk, majd apró kockákra vágjuk és a fokhagymával együtt feltesszük a tűzre annyi vízben, amennyi a zöldségeket éppen ellepi. Ha a zöldségek megpuhultak, a lával együtt leturmixoljuk az egészet, majd hozzáadjuk a tejszín, a fehérbort és a reszelt parmezánt is. Sóval, fehérborssal és kevés morzsolt bazsalikkal ízesítjük.

Ha több sajt is rendelkezésünkre áll, készíthetünk hozzá pirított sajttalát is, ami nem csak esztétikus, de nagyon finom levesbetét is. A reszelt sajtot egy felhevített teflonserpenyőre szórjuk és megvárjuk, amíg összeolvad majd az alja el kezd pirítani. Ekkor egy megfelelő lapát segítségével megfordítjuk és a másik oldalát is megpirítjuk. készen vagyunk egyvel, hideg tányérra tesszük és megvárjuk amíg megdermed. készíthetjük sütőben is sütőpapíron, vagy mikrohullámú sütőben egyszerre hűtőszekrényben, de utóbbi esetben folyamatosan gyeljük, mert könnyen megégethet.

Borajánlás: A Konyári Pince elegánsan kínál, friss chardonnay-ját ajánlom hozzá, melynek érdekes, lendületes savai jól harmonizálnak majd a leves ízeit jelentősen meghatározó parmezán fanyarsággal.

Á