Artischockensuppe

Zutaten:

Zwiebel	1	Sahne	200 ml
Artischocken geschält	400 g	Olivenöl	15 g
Helle Grundbrühe	500 ml	Salz, Pfeffer	

	Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft	Drehzahl	Dauer	Deckel-öffnung	Anmerkungen
1	**Artischocken** **Olivenöl** **Zwiebel**	400 g 15 g 1	In die Schüssel geben	120°C	1000 U/min	4 Min.	Offen	
2	**Grundbrühe**	500 ml	Hinzugießen	100°C	400 U/min	15 Min.	Offen	
3	**Sahne**	200 ml	Hinzugeben	–	3500 U/min			Aufhören, sobald die Suppe cremig und glatt wird
4				–				Abschmecken

TIPP VOM KÜCHENCHEF
Die Artischocken nach dem Schälen in Zitronenwasser aufheben, damit sie nicht oxidieren.