

# Safran-Mandel-Suppe

Für 4 Portionen: 8 Scheiben Weissbrot vom Vortag, 5 EL Olivenöl, 5 Knoblauchzehen (geschält), 200 g geschälte Mandeln, 1 Bund Petersilie (fein gehackt), Salz, Pfeffer, eine Prise Kreuzkümmel, ein paar Fäden Safran,  $\frac{3}{4}$  l Bouillon

Weissbrot fein würfeln. Olivenöl erhitzen und darin die Brotwürfel knusprig braten, beiseite stellen. Knoblauch mit Mandeln im verbliebenen Öl goldgelb braten. Die Hälfte der Petersilie unterrühren und 3 Min. mitdünsten. Pfanneninhalt im Mixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Safran würzen, dann mit Bouillon mischen. Alles langsam aufkochen und bei schwacher Hitze 20 Min. köcheln lassen. Hälfte der Brotwürfel in die Suppe geben. Restliche Petersilie untermischen, nachwürzen und mit restlichen Brotwürfeln servieren.