



Brokkolisuppe

Zutaten

(Für ca. 4 Personen)

- 2 Brokkoli
- 2 Kartoffeln
- 2 kleine Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 40 g Butter
- Crème fraîche
- Muskatnuss
- Salz & Pfeffer
- 1 l Gemüsebrühe

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch zerkleinern und mit der Butter in einem Topf anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden.
2. Sobald die Zwiebeln glasig werden, die Kartoffeln hinzugeben und ebenfalls mit anschwitzen.
3. Den Brokkoli in Röschen schneiden. Den Stiel schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Stiel-Stücke mit in den Topf gebe. Danach mit der Gemüsebrühe auffüllen.
4. Das Ganze ca. 2 Minuten köcheln lassen. Danach die Brokkoliröschen hineingeben. Mit Muskatnuss würzen und ca. 5-8 Minuten kochen lassen.
5. Mit dem Pürierstab zu einer Suppe verarbeiten (*Vorsicht: den Mixer nicht bis auf den Boden des Topfes drücken, zum Schutz der hochwertigen Antihafbeschichtung*).
6. Mit etwas Crème fraîche servieren. Guten Appetit!



Die besten
Rezepte von:

ADLEKOCHT
mas REZEPTE

