Rezept

Brokkolicremesuppe

Zutaten für 4 Personen:

- 2 mittlere Köpfe Brokkoli
- 0,8 kg Kartoffeln
- 0,6 kg Möhren
- 2 Liter Fleischbrühe
- Salz, Pfeffer, Muskat
- nach Bedarf Sahne

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel, die Möhren in feine Streifen schneiden. Den Brokkoli in feine Röschen teilen. Die vorbereiteten Zutaten in etwas Öl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit soviel Brühe aufgießen, dass das Gemüse leicht bedeckt ist und bissfest garen. Einen guten Schöpflöffel vom Gemüse als Einlage herausnehmen. Die Suppe fein pürieren und je nach Geschmack Sahne hinzufügen. Nun die Suppe nochmals mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Schluss die Gemüseeinlage in die Suppe geben und anrichten.

Guten Appetit!

Rezept_cremige_Brokkolisuppe.pdf