

Brokkoli-Creme-Suppe

ZUTATEN:

- 400g Brokkoli Röschen
- 2 kleine Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- Pflanzenöl
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 100ml Milch
- 50ml Sahne
- Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG:

Den Brokkoli in kleine Röschen teilen und waschen. Die Kartoffeln und die Zwiebel schälen und in kleine feine Würfel schneiden. In einem Topf das Öl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.

Den Brokkoli und die Kartoffeln dazu geben und ganz kurz anbraten. Das Ganze mit der heißen Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen und ca. 10-15 Minuten bei schwacher Hitze garen lassen.

Nun die Milch und die Sahne hinzufügen. Die Suppe mit einem Mixstab fein pürieren und zum Schluß dann mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.