

Broccolisuppe mit Brie



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Weißer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1/8 Liter
Käse	150 g
Butter	50 g
Suppenbrühe	1 Liter
Brokkoli / Broccoli	500 g
Weizentostbrotsciben	6 Scheibe(n)
Topfen / Quark	80 g

Zubereitung:

Broccoli putzen, waschen und in kleine Röschen zerteilen.

Die Toastbrot-Scheiben entrinden, in kleine Würfel schneiden und mit etwas Butter goldbraun anrösten.

Den Käse (Brie) entrinden und ebenfalls in kleine Stücke schneiden.

Die Broccoli-Röschen in der Suppenbrühe (Hühnersuppe) weichkochen; einige Röschen herausnehmen und für die Einlage beiseite stellen.

Die Briewürfel, die Butter, den Topfen und das Obers in die Suppe zu dem Broccoli geben.

Nun die Suppe kurz aufkochen lassen und anschließend mit dem Mixer fein pürieren.

Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit den gerösteten Toastbrotwürfeln servieren.

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht

