

Brokkolicremesuppe



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zwiebeln	1 Stk.
Kartoffeln / Erdäpfel	100 g
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Speiseöl / Öl	Etwas / nach Bedarf
Brokkoli / Broccoli	500 g
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	½ Liter
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	250 ml

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden.
2. Zwiebel schälen, klein würfeln und mit den Kartoffeln anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind.
3. Die Suppe zugeben und zum kochen bringen.
4. Den Brokkoli waschen, putzen und in Stücke schneiden und zugeben. Anschließend 45 Minuten köcheln lassen.
5. Die Suppe pürieren, Sahne zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Und dann: Lasst sie euch schmecken!!

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-237-Brokkolicremesuppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at