

Brokkoli- Knoblauch - Cremesuppe



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Knoblauchzehen	2 Stk.
Butter	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	Etwas / nach Bedarf
Frischkäse / Doppelrahmfrischkäse	100 g
Salz	1 Prise(n)
Suppenwürfel / Brühwürfel	1 Stk.
Schwarzer Pfeffer	1 Prise(n)
Brokkoli / Broccoli	½ Stk.

Zubereitung:

Aus Butter und Mehl eine Einbrenn machen und mit 3/4 l Wasser aufgießen. Suppenwürfel hinein bröseln.

In einem separaten Topf Wasser zum Kochen bringen. Brokkoliröschen waschen und eine Minute in kochendem Wasser garen. Abseihen und kurz unter kaltem Wasser abschrecken.

Brokkoli und Knoblauch in die Suppe geben. Nach etwa 5 bis 10 Minuten Frischkäse (natur) hinzufügen und mit Stabmixer oder Küchenmaschine pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-515-Brokkoli-Knoblauch-Cremesuppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at