

Die kalte Jahreszeit ist Suppenzeit. Daher soll es aus dieser Rubrik nun häufiger Ideen geben. Hier mal ein ganz einfaches Rezept für eine:

Brokkolisuppe

Zutaten für 4 Personen:

- 500g Brokkoli
- 2 große Kartoffeln
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne (optional Kochsahne, Pflanzensahne o. ä.)
- Salz, Pfeffer
- evtl. Kräuter (z.B. Petersilie), Croutons oder Sonnenblumenkerne



Zubereitung :

- 1) Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Brokkoli in kleine Stücke teilen.
- 2) Gemüsebrühe bereiten und Kartoffel- sowie Brokkolistücke 15-20min darin köcheln lassen, bis beides weich ist.
- 3) Alles mit dem Mixer pürieren. Anschließend ggf noch mal erwärmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4) Zum Verfeinern zuletzt die Sahne unterrühren. Dann evtl. noch mit Kräutern, Croutons oder Sonnenblumenkernen bestreuen und sofort servieren.



Guten  *Appetit*

