

Brokkolisuppe

Zutaten:

- 2 Brokkoli Köpfe
- 2-3 Kartoffeln
- 600 ml Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- 200 ml Sahne
- etwas Öl
- Salz
- Pfeffer

Anleitung:

1. Den Brokkoli waschen und die Röschen vom Strunk abschneiden. Die Röschen weiter verwenden. Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. Die Zwiebel schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden.
2. Öl in den Topf geben und erhitzen. Die Zwiebeln darin anschwitzen. Nun den Brokkoli und die Kartoffeln hinzugeben. Die Brühe hinzufügen und alles zugedeckt ca. 10 Minuten kochen lassen.
3. Das Gemüse mit dem Pürierstab sehr fein zerkleinern. Mit Sahne verfeinern und mit Salz und Pfeffer noch einmal abschmecken. Servieren.