

Rezept für Brokkoli-Cremesuppe für 12 Portionen

Cremige Brokkolisuppe

Zutaten

- 1,5 Kg Brokkoli
 - 3 mittelgroße Zwiebel
 - 3 Knoblauchzehen
 - 3 mittelgroße Kartoffel (ca. 450 g, für Bindung)
 - 2,25 l Gemüsebrühe
 - 250 ml Sahne
 - 6 EL Olivenöl oder Butter
 - Salz & schwarzer Pfeffer
 - Muskatnuss (optional)
 - Zitronensaft (optional)
-

Zubereitung

1. Vorbereitung

Brokkoli waschen, in Röschen teilen, Strunk schälen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, Kartoffel schälen und klein würfeln.

2. Ansatz

Öl oder Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel glasig dünsten, Knoblauch kurz mitdünsten.

3. Kochen

Kartoffel und Brokkoli zugeben, kurz anschwitzen. Mit Gemüsebrühe aufgießen und ca. **15 Minuten** köcheln, bis alles weich ist.

4. Pürieren

Topf vom Herd nehmen und Suppe fein pürieren.

5. Verfeinern

Sahne unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Nach Wunsch ein paar Tropfen Zitronensaft zugeben.

Serviervorschläge

- Mit gerösteten Brotwürfeln oder Kürbiskernen
- Mit etwas Crème fraîche oder veganem Joghurt
- Mit geriebenem Parmesan oder Cheddar