Suppen Rezepte

Brokkoli Rahm Suppe

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Gemüse, Suppe, Vorspeise, Vegetarisch

1	Pack.	TK-Brokkoli	3/4	Liter	Brühe
		Salz	1/2	Pack.	Schlagsahne; 110 g
2	mittelgr.	Kartoffeln	2	Essl.	Creme fraiche
2		Möhren	150 g		Gouda, mittelalt
1		Zwiebel			Pfeffer, weiss
1	Essl.	Butter	1		Msp. Muskatnuss

Broccoli auftauen und ca. 4 Minuten in wenig Salzwasser erhitzen.

Die Röschen von den Stielen trennen und beiseite stellen. Die Stiele in feine Scheiben schneiden.

Kartoffeln, Möhren und Zwiebel schälen. Alles in feine Scheiben schneiden. Butter erhitzen und die Zwiebel darin anbraten. Curry übersteuben und mit Brühe ablöschen. Kartoffeln und Möhren darin ca. 20 Minuten kochen. Nach 10 Minuten die Brokkolistiele zufügen.

Zwei Schaumkellen Gemüse herausheben und beiseite stellen. Den Rest fein pürieren. Zusammen mit dem unpürierten Gemüse, der Sahne und Creme fraiche erhitzen.

Käse reiben und unterziehen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und die Brokkoliröschen darin erwärmen.