

Brokkolicremesuppe

Menge: Reicht für 4 Personen

Zutaten: 1kg Brokkoli
750 ml Gemüsebrühe (Instand oder Brühwürfel)
60–80g geriebener Schafskäse

Zubereitung: Den Brokkoli gründlich waschen, putzen und kleinschneiden. Dabei die Hälfte der Röschen zur Seite legen.
Die Gemüsebrühe aufkochen und die Brokkolistiele und die andere Hälfte der Röschen dazugeben. Bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 15min zugedeckt köcheln lassen. Ab und zu umrühren.
Die Suppe mit dem Pürierstab fein zerkleinern. Die restlichen Röschen dazugeben und 5min kochen lassen.
Die Suppe auf Teller verteilen und mit geriebenem Schafskäse garnieren.

Tips: Kann man einfrieren
Wenn man Kartoffeln reinquetscht als Kleinkindernahrung geeignet