

Liebe Köch*innen,

beim Brokkoli werden kurze Kochzeiten empfohlen, um alle gesundheitsförderlichen Inhaltsstoffe zu erhalten. Noch schneller gart das Gemüse, wenn du die Stängel des Brokkoli bzw. der Röschen beim Kochen kreuzweise einschneidest. So ist diese Suppe im Handumdrehen gekocht.

Wir wünschen guten Appetit!



Zutaten

- ca. 700 g Brokkoli
- ca. 200 g Möhren
- 0,5 l Gemüsebrühe
- 70 g Brie
- 2 Scheiben Brot
- 1 EL Crème fraîche
- Kräutersalz
- Muskatnuss
- Pfeffer
- 1 EL Butter

Zubereitung

Den Brokkoli waschen, in Röschen und Stängel zerteilen. Die Stängel schälen und klein würfeln. Die Möhren schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Gemüsebrühe aufkochen, Möhren, Brokkolistängel und Röschen darin 10 Min. kochen. Inzwischen den Brie und das Brot würfeln. Wenn Möhren und Brokkoli gar sind, einige Röschen und einige Möhrenstückchen herausnehmen. Alles mit dem Pürierstab pürieren, kurz aufkochen lassen und die Crème fraîche unterziehen. Die Suppe nicht mehr kochen lassen. Den Brie dazugeben, schmelzen lassen und mit den Gewürzen abschmecken. Die Brokkoliröschen und die Möhrenstückchen zugeben und warmhalten. Die Brotwürfel in der Butter bräunen und zu der Suppe reichen.