

Brokkoli - Käse - Suppe

Zutaten:

750 g Brokkoli
4 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
700 ml Hühnerbrühe
200 g Schlagsahne
100 ml Weißwein
100 g geriebener Käse
Salz, Pfeffer, Muskat, Öl



Zubereitung:

- Brokkoli in kleine Röschen schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauch klein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Hühnerbrühe und Brokkoli zugeben.
- Zugedeckt etwa 12 - 15 Minuten köcheln lassen.
- Sahne und Wein einrühren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Suppe mit einem Pürierstab pürieren.
- Den Käse untermischen und schmelzen lassen.
- Suppe noch einmal kurz aufkochen.
- Mit einem Klecks Sahne garniert auf Suppentellern servieren.