

Brokkoli - Suppe

Zutaten:

750 g Brokkoli
1 Liter Gemüsebrühe
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
150 g saure Sahne
150 g gekochter Schinken
3 Blätter Bärlauch
Öl, Pfeffer, Salz, Muskat



Zubereitung:

- Brokkoli in kleine Röschen schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauch klein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Gemüsebrühe und Brokkoli zugeben.
- Etwa 15 Minuten garen lassen.
- Suppe mit einem Pürierstab pürieren.
- Saure Sahne einrühren.
- Schinken und Bärlauch klein schneiden.
- Beides in die Suppe geben.
- Die Suppe noch einmal 5 Minuten köcheln lassen.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.