Scharfe Brokkolisuppe

Mit diesem Rezept bekommt Brokkoli den Extra-Kick. Die Scharfe Brokkolisuppe lässt sich ganz leicht zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

500 g	Brokkoli
1 Prise	Chilipulver
300 g	Kartoffeln
300 ml	Wasser
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Für die Scharfe Brokkolisuppe den Brokkoli in kleine Röschen zerteilen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Brokkoliröschen darin kurz anrösten. Mit Wasser ablöschen.

2. Die geschälten und in Würfel geschnittenen Kartoffeln dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 10-15 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.

3. Suppe mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Chilipulver abschmecken und direkt servieren.

Tipp

Wer möchte, kann einige kleine Brokkoliröschen vor dem Pürieren aus der Suppe nehmen und diese erst vor dem Servieren wieder zurück in die Scharfe Brokkolisuppe geben.