Broccolicremesuppe

Mit diesem einfachen Rezept kann man eine feine Broccolicremesuppe zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

500 g	Brokkoli
2 EL	Butter
1 Prise	Suppenwürze
3 EL	Dinkelmehl
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Muskatnuss
1 l	Wasser
1 Prise	Pfeffer (weißer)
1 Stk.	Zitronenmelisse
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Schalotte

Zubereitung

1. Für die **Broccolicremesuppe** den Broccoli sorgfältig putzen und in Röschen teilen, dann erst waschen. Zwiebel abziehen und fein hacken.

2. In einem Topf die Butter zerlasen, Zwiebelwürfel glasig andünsten, Broccoliröschen zufügen und kurz mit anrösten. Mehl darüber streuen und einrühren.

3. Mit Wasser ablöschen. Würzen mit Salz, Pfeffer, Suppengewürz und Muskatnuss. Die Suppe für 10 Minuten köcheln lassen und vor dem Anrichten noch mit einem Mixer fein pürieren.

4. Nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.

Tipp

Die Broccolicremesuppe mit Zitronenmelisse garnieren. Dazu passen geröstete Croutons oder Brot.