

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	<u>Brokkoli</u>
2 EL	<u>Butter</u>
1 Prise	Suppenwürze
3 EL	Dinkelmehl
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Muskatnuss
11	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.