Brokkoli-Cheddar-Suppe

Die cremige Brokkoli-Cheddar-Suppe ist eine schmackhafte, vegetarische Gemüsesuppe für alle Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

500 g	Brokkoli
700 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Schlagobers (Schlagsahne)
100 g	Cheddar-Käse
1 Spritzer	frisch gepresster Zitronensaft
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die cremige **Brokkoli-Cheddar-Suppe** den Brokkoli in Röschen teilen. Den Strunk schälen und in kleine Würfel schneiden, alles gründlich mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Die Gemüsebrühe in einem Kochtopf aufkochen. Den Brokkoli hinzufügen und bei mittlerer Hitze zirka 6-7 Minuten köcheln lassen, bis er bissfest gegart ist. Einige schöne Brokkoli-Röschen für die Deko herausnehmen und beiseitestellen.

2. Den restlichen Brokkoli mit der Brühe mit einem Mixstab fein pürieren. Jetzt den Zitronensaft einrühren und die Brokkoli-Suppe mit geriebenem Cheddar verfeinern. Den Käse unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Das Schlagobers hinzufügen, einrühren und mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Muskatnuss würzen.

Tipp

Zur Brokkoli-Cheddar-Suppe ein knuspriges Baguette reichen oder die cremige Suppe mit Croûtons garnieren.