# Brokkoli-Käse-Suppe

Die fein-cremige Brokkoli-Käse-Suppe wird hier mit ganzen Brokkoliröschen als Einlage serviert. Ein Rezept aus preiswerten Zutaten, auch für die vegetarische Küche geeignet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 g | Brokkoli |
| 1 Bund | Frühlingszwiebeln |
| 2 EL | Öl |
| 1 l | Gemüsefond |
| 100 g | Créme frâiche |
| 150 g | Emmentaler (geriebenen) |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Prise | Zucker |

## Zubereitung

1. Für die Brokkoli-Käse-Suppe den Brokkoli putzen, in Röschen teilen und diese gründlich waschen. Frühlingszwiebeln ebenfalls putzen und waschen, in schmale Ringe schneiden. Gemüse abtropfen lassen.

2. Einen großen Topf mit dem Öl erhitzen. Frühlingszwiebeln und Brokkoliröschen kurz anrösten, dann mit dem Gemüsefond ablöschen. Bei niedriger Hitze mit geschlossenem Deckel rund 10 Minuten lang garen lassen.

3. Den Topf von der Herdplatte nehmen. Nach Belieben einige Brokkoliröschen für die Einlage

herausnehmen und zur Seite legen. Die Suppe mit dem Stabmixer bis zur gewünschten Konsistenz pürieren. Créme frâiche einrühren. Mit Pfeffer, Salz und Zucker nach Geschmack würzen.

4. Den Topf wieder auf den Herd stellen und den geriebenen Emmentaler einrühren. Bei geringer Temperatur schmelzen lassen. Die ganzen Brokkoliröschen wieder mit in den Topf geben und erwärmen. Die Suppe in vorgewärmten Schalen servieren.

## Tipp

Die Brokkoli-Käse-Suppe kann man natürlich auch mit anderen Käsesorten zubereiten. Als Dekoration eignen sich gehackte Kräuter nach Geschmack, Mandelblättchen oder geröstete Pinienkerne.