Brokkoli-Käsesuppe

Die Brokkoli-Käsesuppe ist eine cremige Gemüsesuppe. Das feine Rezept ist eine geniale Vorspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Karotte
2 EL	Butter
150 g	Raclettekäse
125 ml	Gemüsebrühe
600 ml	Milch (3,5 % Fett)
200 g	Cheddar-Käse (gerieben)
300 g	Brokkoli (Röschen)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Brokkoli-Käsesuppe** die Brokkoli-Röschen in kochendem Salzwasser zirka 4 Minuten garen.

2. Die Butter in einem Topf erhitzen und die klein gehackten Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen. Die fein geraspelte Karotte zugeben, mit der Gemüsebrühe aufgießen und aufkochen lassen.

3. Jetzt die Milch und den klein gewürfelten Raclettekäse zugeben. Die Hälfte vom geriebenen Cheddar-Käse hinzugeben und bei niedriger Hitze schmelzen lassen.

4. Die Suppe mit einem Mixstab cremig aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Brokkoli hinzufügen und fertig ist die köstliche Suppe.

5. Auf Teller anrichten und mit dem restlichen geriebenen Käse garnieren.

Tipp

Zur Brokkoli-Käsesuppe eine Scheibe frisches Vollkornbrot oder Weißbrot reichen.