Brokkoli-Kartoffel-Suppe

Mit dem Rezept für eine Brokkoli-Kartoffel-Suppe lässt sich die Kälte an trüben Tagen aus dem Körper vertreiben. Super lecker und schnell zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

900 g	Kartoffeln
300 g	Brokkoli
1 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Knoblauch
2 EL	Olivenöl
1.5 l	Gemüsebrühe
1 Prise	Dille (getrocknet)
1 Prise	Estragon (getrocknet)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
8 Blätter	Minze (frisch)

Zubereitung

1. Für die **Brokkoli-Kartoffel-Suppe** als Erstes die Zwiebel, den Knoblauch und die Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden. Den Brokkoli waschen und trocken schütteln. Die Röschen abzupfen und die Stiele in feine Ringe schneiden.

2. Danach Öl in einem großen Suppentopf erhitzen und die Zwiebeln darin für fünf bis sieben Minuten anschwitzen. Anschließend Knoblauch, Estragon, Pfeffer und Salz dazugeben und für eine weitere Minute braten lassen. Jetzt die Kartoffeln in den Topf geben, mit Gemüsebrühe aufgießen und mit einem Deckel abdecken. Die Hitze erhöhen und alles zum Kochen bringen. Hitze dann wieder reduzieren und die Suppe für etwa fünfzehn Minuten köcheln lassen.

3. Als Nächstes den Brokkoli in die Suppe geben und für weitere fünfzehn Minuten köcheln lassen.

4. In der Zwischenzeit die Minze waschen, trocken schütteln und fein hacken.

5. Die Suppe jetzt mit einem Pürierstab pürieren, jedoch nicht zu lange, sodass noch einige Kartoffelstücke vorhanden bleiben. Die Minze und den Dill einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Teller verteilen und servieren.

Tipp

Die Brokkoli-Kartoffel-Suppe lässt sich auch ganz fein pürieren, so wird sie zu einer feinen Cremesuppe. Die Suppe kann wunderbar, mit etwas frischem Brot, als Hauptspeise gereicht werden. Sehr gesund und schmeckt einfach gut! Die Teller vorher anzuwärmen, sorgt dafür, dass die Suppe nicht so schnell abkühlt.