

# Brokkoli-Lauch-Suppe mit Thermomix

Die Brokkoli-Lauch-Suppe mit Thermomix ist eine köstliche und cremige Suppe. Mit diesem Rezept ist die Gemüsesuppe im Nu zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

2 Stk.	Schalotten
1 Stk.	<a href="#">Knoblauch</a>
1 EL	Rapsöl
300 g	Brokkoli Rosen
200 g	Lauch
100 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
100 ml	Milch
500 ml	Gemüsebrühe
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
	Kräuter (frisch oder getrocknet)

## Zubereitung

1. Für die **Brokkoli-Lauch-Suppe** die Schalotten und Knoblauch schälen und vierteln. In den Thermomix TM5 geben und 8 Sekunden auf Stufe 6 zerkleinern.
2. Nach unten schieben, Rapsöl hinzufügen und 3 Minuten bei 100°C dünsten.
3. Die Brokkoliröschen und die in Ringe geschnittenen Lauch, Gemüsebrühe und Milch zugeben. In Varoma Stufe 1, 15 Minuten garen
4. Schlagobers zugeben, salzen und pfeffern und stufenweise 30 Sekunden Stufe 3-8 cremig pürieren. Je nach Konsistenz einfach noch einige Sekunden länger pürieren. Nochmals je

nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Kräuter abschmecken.

## **Tipp**

Optional kann man auch eine Ecke Schmelzkäse mitkochen.