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.	Knoblauch
1 EL	Rapsöl
300 g	Brokkoli Rosen
200 g	Lauch
100 ml	Schlagobers
100 ml	Milch
500 ml	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
	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 unter 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.