# Brokkoli Suppe mit Speck

Die Brokkoli Suppe mit Speck ist eine feines Rezept. Die leichte Gemüsesuppe schmeckt hervorragend, eine köstliche Vorspeise für die ganze Familie.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 g | Brokkoli |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 700 ml | Gemüsebrühe |
| 150 ml | Schlagobers |
| 6 Scheiben | Speck |
| 1 EL | Butter |
| 1 EL | Öl |
| 1 Prise | Muskatnuss (frisch gerieben) |
| | Salz und Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für die **Brokkoli Suppe mit Speck** den Zwiebel schälen und klein schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel glasig anschwitzen. Mit Gemüsebrühe und Schlagobers aufgießen und aufkochen lassen.

2. Brokkoli waschen und in kleine Röschen teilen. Zur Suppe geben und zirka 8-10 Minuten köcheln lassen. Mit geriebenen Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Mixer pürieren.

3. Den Speck in einer Pfanne mit Öl knusprig braten und mit einem Küchenpapier trocken tupfen. Die Brokkoli Suppe in Teller anrichten und mit dem Speck garnieren.

## Tipp