Brokkolicremesuppe mit Blauschimmelkäse

Die Brokkolicremesuppe mit Blauschimmelkäse bekommt durch den Käse einen fein abgerundeten Geschmack. Das Rezept ist ganz leicht und gelingt immer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

600 g	Brokkoli
2 EL	Créme frâiche
100 g	Blauschimmelkäse
2 Würfel	Gemüsesuppe
2 TL	Kreuzkümmel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 l	Wasser

Zubereitung

1. Bei diesem besonderen Rezept für **Brokkolisuppe mit Blauschimmelkäse** zuerst den Brokkoli waschen, in Röschen teilen und in einen Dämpftopf geben. Alternativ einen Topf mit Einsatz verwenden, sodass kein Kontakt zum Kochwasser besteht. Auf niedriger Temperatur dämpfen lassen, bis der Brokkoli bissfest ist.

2. Während der Garzeit den Käse klein zerkrümeln und beiseite stellen. Den Kümmel im Mörser fein zerstoßen.

3. Nach der Dämpfzeit den Einsatz mit dem Brokkoli entnehmen. Das Kochwasser wieder auffüllen, Brühwürfel darin auflösen und einmal aufkochen. Die Hälfte der Brühe in einen zweiten Topf umfüllen. Die Käsestücke, den Brokkoli und den Kümmel zufügen. Mit dem Stabmixer fein pürieren.

4. Langsam die übrige Brühe zufügen. Erneut aufkochen lassen. Crème fraîche einrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken, servieren.

Tipp

Nach dem Dämpfen einige Brokkolistückchen beiseitelegen. Die Brokkolisuppe mit Blauschimmelkäse vor dem Servieren damit garnieren.