Brokkolicremesuppe

Diese Brokkolicremesuppe mit Kartoffeln ist eine wunderbare und schnell zubereitete Vorspeise. Auch Kochanfänger werden mit diesem Rezept keine Probleme haben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

1 Kopf	Brokkoli
400 g	Kartoffeln
2 Stk.	Knoblauch
2 EL	Öl
1 l	Gemüsebrühe
100 ml	Schlagobers
1 Prise	Muskatnuss
	Pfeffer
	Salz

Zubereitung

1. Für die **Brokkolicremesuppe** den Brokkoli waschen und in Röschen teilen. Den Knoblauch schälen und fein zerhacken. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

2. Das Öl in einem Kochtopf erhitzen und den Knoblauch kurz anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und die Kartoffeln und Brokkoli zugeben.

3. Etwa 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Für die Dekoration einige Brokkoli Röschen herausnehmen.

4. Das Schlagobers dazu geben und mit einem Mixstab pürieren. Mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Die Suppe in Teller servieren und mit einige Brokkoli Röschen dekorieren.

Tipp

Die Brokkolicremesuppe mit ein wenig Kürbiskernöl aus der Steiermark verfeinern.