Schnelle Broccolicremesuppe

In weniger als 30 Minuten fertig: Das Rezept für Schnelle Broccolicremesuppe ist kinderleicht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

400 g	Brokkoli
1 EL	Butter
1 Stk.	Knoblauchzehe
125 ml	Schlagobers
1 Bund	Petersilie
750 ml	Wasser
0.5 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Suppenwürfel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Schnelle Broccolicremesuppe zuerst Knoblauch und Zwiebel schälen und fein hacken. Butter in einer Pfanne schmelzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten.

2. Broccoli in kleine Röschen zerteilen und mit Wasser abbrausen. Ebenfalls in die Pfanne geben und mit Wasser aufgießen.

3. Suppenwürfel dazugeben. Alles etwa 10 Minuten kochen lassen, dann vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schlagobers unterrühren.

Petersilie waschen, trockenschwenken und fein hacken.

4. Suppe in Teller füllen, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp

Die Schnelle Broccolicremesuppe hat wenige Kalorien und eignet sich somit hervorragend als leichte Mahlzeit für die schlanke Linie.