Vegane Brokkolisuppe

Die vegane Brokkolisuppe mit Kartoffeln ist eine feine Cremesuppe. Das Rezept mit Kokosmilch schmeckt Jung und Alt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

500 g	Brokkoli
2 Stk.	Kartoffeln (große)
1 Stk.	Schalotte
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
1 l	Gemüsebrühe (vegan)
100 ml	Kokosmilch
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **vegane Brokkolisuppe** den Brokkoli waschen, putzen und in Röschen teilen. Die Kartoffeln schälen und klein würfelig schneiden. Knoblauchzehe und Schalotten schälen und klein zerhacken.

2. Das Olivenöl in einem Suppentopf erhitzen und den Zwiebel und Knoblauch glasig andünsten. Mit der veganen Gemüsebrühe aufgießen, Brokkoli und Kartoffeln zugeben, bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten weich garen lassen.

3. Mit dem Mixstab pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend die Kokosmilch einrühren. Die cremige Brokkolisuppe in Teller anrichten und genießen.

Tipp

Die vegane Brokkolisuppe mit gerösteten Brotwürfeln und einem Spritzer Kürbiskernöl aus de Steiermark garnieren.