

Cremige Broccolisuppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

800 g	Broccoli
60 g	Butter
2	Knoblauchzehe
2 Bund	Peterli
2 Prisen	Pfeffer
2 Becher	Rahm
2 Prisen	Salz
2	Suppenwürfel
2 L	Wasser
1	Zwiebel

Zubereitung:

Broccoli waschen, putzen, mit Strunk und Röschen grob zerteilen und im kochenden Salzwasser blanchieren und kalt abschrecken.

Gehackte Zwiebel in einer Pfanne mit erhitzter Butter anrösten. Broccoli begeben, kurz andünsten, mit Wasser aufgiessen, Suppenwürfel einstreuen und weich kochen.

Suppe mit einem Mixstab pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Rahm unterrühren und mit Peterli verfeinern.