

**Brokkolisuppe**

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

750 g	Brokkoli
3	grosse Kartoffeln
1.5 L	Gemüsebouillon
	Salz
	Pfeffer
150 ml	Rahm (optional)
	Mortadella in Streifen

Zubereitung:

Die Kartoffeln in kleine Stücke schneiden, den Broccoli und die Kartoffelstücke in der Bouillon etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis beides weich ist. Anschliessend mit dem Pürierstab fein pürieren oder alles in den Mixer geben. Wieder in den Topf zurückgeben und nochmals erwärmen. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Verfeinern kann noch etwas Rahm untergerührt werden.

Sofort servieren