

Broccoli-Cremesuppe

ZUTATEN f. 4 Personen:

450 g Broccoli
2 große Kartoffeln
3 EL Sauerrahm
3/4 Liter Gemüsebrühe
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer



Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht.

Brennwertp.P.: 76 kcal.

ZUBEREITUNG:

Das Gemüse waschen, die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, Broccoli-Röschen zerteilen und weichkochen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen, cremigpürieren, nochmals erwärmen und nach Belieben würzen.