

# 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.