



Brokkolicreme-Suppe

4 Portionen

Zutaten

1000 g Brokkoli (aufgetaut, falls tiefgekühlt)
1000 ml Gemüsebrühe
500 ml Milch, fettarm
150 g Frischkäse oder Hüttenkäse, mit Kräutern
etwas Salz und Pfeffer
etwas Muskat

Zubereitung

Brokkoli waschen, einige Röschen abschneiden und beiseite legen. Die übrigen Röschen klein schneiden. In einem Topf Bouillon mit der Milch aufkochen lassen. Die Röschen hineingeben und ca. 5 Min. auf mittlerer Stufe weich kochen lassen. Anschliessend fein pürieren. Jetzt die beiseite gelegten Röschen unterheben und bei geringer Stufe bissfest (ca. 5 Min.) in der Suppe garen. Den Frischkäse unter Rühren in der Suppe schmelzen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und abschmecken.