Nah&Frisch

www.land-leben.com Professional

Brokkoli Suppe

Suppe Gemüse Schnelle Küche Vegetarisch Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●○○○○

Brokkoli waschen und den Strunk schälen. Den Brokkoli in Röschen teilen und den Strunk würfeln. Gemüsesuppe zum Kochen bringen, Brokkoli zugeben und für ca. 20 Minuten kochen lassen. Frischkäse zugeben und fein pürieren. Wer mag kann die Suppe noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Anstatt Brokkoli kann z.B. auch Karfiol verwendet werden. Eine Prise Muskatnuss sorgt für eine besondere Geschmacksnote.

ZUTATEN

Topping:

- 8 EL LAND-LEBEN Backerbsen

Suppe:

- 500 g Brokkoli
- 1 l Gemüsesuppe
- 2 EL Frischkäse Natur oder mit Kräutern
- Optional Salz und Pfeffer