



Brokkoli- SUPPE

4 PERSONEN



CA. 45 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

1 l Gemüsebrühe
500 g Brokkoli

100 ml Domspitzmilch Schlagrahm
etwas Salz

1 Prise Muskatnuss

1 EL Domspitzmilch Crème Fraîche
2 Kartoffeln

Mandelblättchen/ Pinienkerne

ZUBEREITUNG

1. Brokkoli putzen und in Röschen teilen.
2. Kartoffeln schälen und würfeln.
3. Gemüsebrühe zum Kochen bringen und Brokkoliröschen sowie Kartoffelwürfel weich kochen (ca. 25 Minuten).
4. Suppe pürieren, mit Sahne binden und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.
5. Mandelblättchen oder Pinienkerne in einer Pfanne anrösten.
6. Vor dem Servieren einen Klecks Crème Fraîche unter die Suppe rühren und mit den Mandelblättchen bzw. Pinienkernen bestreuen.



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV