
BROKKOLI-CREME-SUPPE

1 Päckchen TK Brokkoli

bei Zimmertemperatur auftauen oder 4 min in sehr wenig Salzwasser erwärmen. Die Röschen abtrennen und beiseite stellen. Stiele in feine Scheiben schneiden.

*2 mittelgroße Kartoffeln,
2 junge Möhren,
1 Zwiebel*

schälen und mit dem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel in

1 EL Butter

andünsten.

1 TL Curry

darüberstreuen und kurz mitdünsten. Mit

3/4 l Hühnerbrühe

ablöschen. Kartoffeln und Möhren zufügen. Zugedeckt 20min köcheln. Brokkolistiele nach 10min zugeben. Etwas Gemüse herausheben und beiseite stellen. Den Rest fein pürieren. Zusammen mit dem unpürierten Gemüse wieder erhitzen.

*1/2 Tasse Milch,
1 Becher Crème fraîche*

hineinrühren.

150g mittelalter Gouda

reiben und unterrühren. Mit

Salz, Pfeffer

würzen. Brokkoliröschen zugeben und kurz gar ziehen lassen.

