



Rezept für Broccolicrémesuppe

500 g Broccoli

200 ml Gemüsebrühe

¼ l Milch

Thymian und Majoran

Salz, Pfeffer

Muskatnuss

waschen, in Röschen teilen, Strünke schälen und klein schneiden

zum Kochen bringen und den Broccoli darin ca. 15 Min. garen lassen, anschließend mit dem Mixer oder Pürierstab fein pürieren.

oder Sahne erhitzen und nach und nach zum Broccolipüree gießen, solangeiterrühren, bis eine glatte Cremesuppe entstanden ist. Blätter von ein paar Zweigen

abstreifen, fein hacken und hinzufügen. Nochmals aufkochen und mit und würzen.