

Brokkoli-Cremesuppe

Zutaten für 4 Personen:

2 Zwiebeln
200 g Kartoffeln
1 Liter Brühe
1 kg Brokkoli
1/2 Liter Sahne
1/2 Tüte Mandel (Blättchen)
 Salz
 Pfeffer
 Muskat
 Öl

Zubereitung:

Zwiebeln und Kartoffeln putzen, in Stücke schneiden, in wenig Öl glasig, aber nicht zu braun werden lassen. Mit 1 l Brühe auffüllen, zum Kochen bringen und den gut geputzten und in kleine Stücke geschnittenen Brokkoli zufügen. Ca. 45 Min. kochen lassen. Wenn alles gar ist, mit dem Pürierstab mixen. Sahne einrühren, mit den Gewürzen abschmecken. Nochmals aufkochen lassen und kurz vor dem Servieren mit dem Mixstab noch einmal schaumig aufschlagen. Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne rösten und kurz vor dem Servieren überstreuen.