



Brokkoli Suppe

Für diese köstliche Brokkoli Suppe benötigen wir nur drei Zutaten. Die Suppe ist ruckzuck fertig und schmeckt Groß und Klein.

Rezept

4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

sehr einfach

Topping:

- 8 EL **LAND-LEBEN** Backerbsen

Brokkoli Suppe:

- 500g Brokkoli
- 1 Liter Gemüsesuppe
- 2 EL Frischkäse Natur oder mit Kräutern
- Opt. Salz und Pfeffer

Zubereitung:

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.

www.land-leben.com