

# Rezept Brokkolicremesuppe

Durch die Zugabe der Kartoffeln wird diese Brokkolicremesuppe richtig sämig.

## Zutaten:

1 Zwiebel  
1 große Kartoffel  
1/2 Liter Gemüsebrühe  
500 g Brokkoli  
200 ml Sahne  
Salz, Pfeffer  
Muskat  
1 EL Butter

## Zubereitung:

Die Zwiebel abziehen, die Kartoffel schälen. Beide Zutaten würfeln.

In einem großen Topf die Butter erhitzen und zunächst die Zwiebel darin andünsten, anschließend die Kartoffeln zufügen und erneut kurz dünsten.

Danach die Gemüsebrühe angießen und zum Kochen bringen.

Brokkoli waschen und in kleine Röschen teilen, den Stiel schälen und in Würfel schneiden, zusammen zu den Kartoffeln geben.

Die Brokkolicremesuppe erstmal für ca. 10 min auf dem Herd auf kleiner Stufe köcheln, gelegentlich umrühren.

Nach dieser ersten Kochzeit einige Brokkoli-Röschen aus der Suppe nehmen und zur Seite legen, die Brokkolicremesuppe nun mit einem Stabmixer pürieren.

Die Suppe nun mit der Sahne und den Gewürzen verfeinern und für weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Die zur Seite gelegten Brokkoli-Röschen in kleine Stücke teilen und wieder zur Suppe geben.

Die Brokkolicremesuppe zuletzt noch einmal mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt werden.

Diese Suppe ist als Vorspeise ausreichend für ca. 3 bis 4 Personen.

Tipp: Dieses Rezept kann auch für andere Gemüsesorten verwendet werden, z.B. Blumenkohl oder auch Spargel.

[Zurück zu den Suppen und Eintöpfen](#)