

# BROKKOLICREMESUPPE

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

- 500 g Brokkoli
- 1/2 l Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 200 g Creme Fraîche
- 1 Prise Muskatnuss
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

## Zubereitung:

Brokkoli zerkleinern, putzen und waschen. Zwiebel klein hacken und in Olivenöl anschwitzen. Brokkoli zur Zwiebel geben, mit Gemüsebrühe aufgießen und auf kleiner Stufe ca. 20 Minuten zugedeckt weich kochen. Die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren, Creme Fraîche dazugeben und nochmals kurz köcheln lassen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.