

Brokkoli Creme Suppe

Zubereitungszeit: 15 Minuten

4 Personen

Zutaten:

400 g Brokkoliröschen
600 ml warmes Wasser
2 TL Gemüsebrühe
1 Becher Sahne
150 g Frischkäse Natur
20 g Mehl
½ Bund Petersilie
1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Brokkoliröschen in den Mixtopf geben und 3 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern.
2. Wasser zu geben und 8 Min. bei 100°C auf Stufe 1 kochen.
3. Sahne Frischkäse, Mehl, Salz und Petersilie 20 Sekunden auf Stufe 6 vermengen. 4 Min. bei 100°C Stufe 1 weiterkochen.