

» BROCCOLICREMESUPPE «

ZUTATEN:

500g Broccoli
2 Kartoffeln
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe

40 g Butterschmalz oder Ghee

1 l Gemüsebrühe

Salz
Pfeffer
Muskat
Petersilie
Koriander
Crème Fraîche

ZUBEREITUNG:

waschen, Röschen vom Strunk schneiden, Strunk schälen und klein würfeln.
waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.
schälen und klein würfeln.
schälen und klein würfeln.

in einem Topf erhitzen, die Zwiebel- und Knoblauchwürfel glasig andünsten, Broccoli und Kartoffeln hinzugeben und kurz mitdünsten lassen.
Mit
auffüllen und **15- 20 Minuten** bei geschlossenem Topf köcheln lassen. Mit einem Stabmixer pürieren.
Mit
abschmecken. Mit gewaschener und gehackter
und einem Klecks
anrichten.

