

Brokkoli-Zucchini-Suppe

Winterlich, aromatische Gemüsesuppe

Brokkolisuppe gehört zu den beliebtesten unter den, vor allem in der kälteren Jahreszeit gerne zubereiteten, Suppen. In unserem Rezept kombinieren wir das grüne Gemüse mit Zucchini und Kartoffeln. Dies sorgt für eine besonders cremige Konsistenz und zusätzliche Geschmacksnoten. Wirklich einen Versuch oder auch eine Versuchung wert.

Zutaten

- 500 g Brokkoli
- 700 g Zucchini
- 2 große Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 1 l Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- 2 EL Schmelzkäse
- 4 EL Mandelblättchen
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

- Den Brokkoli abwaschen, die Röschen abbrechen und den Rest in kleine Stücke schneiden. Die Zucchini ebenfalls abwaschen und in kleine Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und klein schneiden. Zwiebeln schälen und kleinhacken.
- Die Zwiebeln mit etwas Öl in einem großen Topf glasig schmoren. Dann Brokkoli, Zucchini und Kartoffelstücke begeben und noch etwas weiterschmoren lassen.
- Die Gemüsebrühe begeben und für etwa 20 Minuten köcheln lassen bis das Gemüse weich ist.
- Nun alles im Mixer pürieren und wieder in den Topf geben. Sahne und Schmelzkäse unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- In der Zwischenzeit die Mandelplättchen in einer kleinen Pfanne rösten.
- Suppe in Suppentellern anrichten und mit ein paar Mandelblättchen garnieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/brokkoli-zucchini-suppe/>