

# Brokkolicremesuppe

Eine pikante Brokkoli-Suppe mit einem Hauch Raffinesse.

**Für alle die, die Gemüsesuppen lieben, ist dies genau das passende Rezept. Brokkoli ist ein unkompliziertes Gemüse. Frische Sahne und Creme Fraiche ergeben in Kombination mit Brokkoli eine leckere Suppe. Ersetzt man die Milchprodukte durch eine Gemüsebrühe, bekommt man eine feine vegane Variante der Brokkolicremesuppe.**

## Zutaten

- 500 g Broccoli
- 2 EL Sahne
- 2 TL Stärkemehl
- 20 g Creme Fraiche
- 3/4 l Brühe
- 10 g Mandelblätter
- Salz

## Zubereitung

- Vom Brokkoli die Röschen abschneiden. Die Stiele schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Stiele in die Gemüsebrühe geben und zum Kochen bringen. Brokkoliröschen zufügen und ca. 10 Minuten auf mittlerer Temperatur weitergaren.
- Die Brokkolisuppe mit einem Pürierstab fein pürieren. Sahne mit Stärkemehl verrühren und die Brokkolicremesuppe damit binden.
- In einer beschichteten Pfanne die Mandelblätter auf mittlerer Temperatur ohne Zugabe von Fett leicht bräunen.
- Brokkolicremesuppe auf Teller füllen, je 1 TL Creme Fraiche in die Mitte geben und mit den Mandelblättern bestreuen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/brokkolicremesuppe/>