



Brokkoli- Kartoffelsuppe

ZUTATEN

- 500gr Brokkoli
- 500gr Kartoffel
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 El Olivenöl
- 100ml Weißwein
- 750ml Gemüsebrühe
- 100ml Sahne
- 100gr Creme Fraiche
- 1 El Balsamico bianco
- Pfeffer
- Muskat
- Chilliflocken

REZEPT

- Brokkoli putzen und in kleine Röschen teilen, Stiel schälen und würfeln
- Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch schälen, Kartoffeln würfeln, Zwiebeln und Knoblauch fein hacken
- alles zusammen in einem Topf in Öl anschwitzen
- mit Wein und Brühe ablöschen
- mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und 20min köcheln lassen
- einige Kartoffelwürfel und Brokkoliröschen als Einlage aus der Suppe nehmen, Rest fein pürieren
- Sahne, Creme Fraiche einrühren
- Einlage zurück in die Suppe, mit Essig und Chilli abschmecken