

Kartoffelsuppe mit Broccoli



Zutaten für vier Personen:

1 L Gemüsebrühe
3 mittlere Kartoffeln
1/2 Broccoli
1 Karotte
100 ml Sahne (1/2 Becher)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskat

Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

1. Kartoffeln schälen und würfeln. Broccoli waschen und in Röschen schneiden. Karotte schälen und in grobe Scheiben schneiden.

2. Alles Gemüse in der Brühe 30 Minuten lang köcheln lassen, dann mit dem Stabmixer fein pürieren. Eventuell vorher einige gegarte Kartoffel- und/oder Broccolistückchen in die vorgewärmten Suppenteller geben.

3. 1/2 Becher Sahne zugeben, verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Hinweise:

Eventuell am Tisch Chili-Salz bereitstellen für noch etwas mehr Würze.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Suppen, vegetarisch, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2023