Brokkolicremesuppe.

20 Min. Vorbereitung | **40 Min.** Gesamtzeit | **einfach** Aufwand

Zutaten für: 2 Portion(en)

400 g	**Brokkoli**
1,0	**Zwiebel(n)**
2	**Knoblauchzehe(n)**
2 EL	**Olivenöl**
2 EL	**Mehl**
1,0 l	**Gemüsebrühe**
100 g	**Sahne**
	Salz und Pfeffer
0,50 TL	**Muskatnuss**

Zubereitung:

1. Brokkoli waschen und inklusive Strunk klein schneiden.

   Tipp: Um Zeit zu sparen, kannst du auch gefrorene Brokkoliröschen verwenden.
2. Zwiebel schälen und fein würfeln.
3. Knoblauch schälen und fein hacken.
4. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelstückchen darin glasig dünsten. Den Knoblauch dazugeben und kurz mitdünsten.

   Tipp: Mit etwas Chili oder Ingwer kannst du der Suppe eine raffinierte Schärfe verleihen.
5. Das Mehl hinzufügen und unter Rühren gründlich anschwitzen.
6. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen lassen.
7. Brokkolistücke dazugeben und ca. 10 Min. köcheln lassen, bis sie sehr weich sind.
8. Sahne dazugießen, unterrühren und kurz warm werden lassen.
9. Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
10. In Suppenteller oder -schüsseln füllen und servieren.

PENNY.