



Rezept der Woche

Brokkoli-Cremesuppe

Zutaten: 4 Portionen

Für den Fenchel:

- 400 g Brokkoli
- 100g Möhren
- 100 g Kartoffeln mehlig kochend
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 1 EL Rapsöl
- 1 TL Curry
- 2 TL gekörnte Brühe
- 50 g geraspelter alter Gouda
- Pfeffer
- Zitronensaft

Gemüse waschen. Brokkoli putzen und in Röschen teilen. Die zarten Blätter für die spätere Deko beiseitelegen. Den Brokkolistrunk, die Möhren und die geschälten Kartoffeln würfeln. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.

Zwiebeln in Öl glasig dünsten, Curry darüberstreuen, Kartoffeln und Knoblauch zugeben und kurz mitbraten.

Die Gemüsebrühe, Möhren und Brokkolistrunk zugeben und mit 850 ml Wasser angießen. 10 Minuten köcheln lassen. Dann die Brokkoliröschen dazugeben und weitere 5 Minuten garen.

Mit dem Schaumlöffel ein Teil des Gemüses herausnehmen. Gouda zur Suppe geben und alles pürieren. Mit Pfeffer, Salz und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Suppe mit den Brokkoliblättchen und dem Gemüse anrichten und servieren.