

Brokkolisuppe

Zutaten

- 3 EL Butter
- 800 g Brokkoli
- 1 Zwiebel
- $\frac{3}{4}$ Gemüsebrühe
- 1 Becher Schlagsahne
- 1 Msp Muskatnuss
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Brokkoli waschen und klein schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken.
2. Butter in einem Topf erhitzen und den Zwiebel darin andünsten. Brokkoli zugeben und mit der Brühe ablöschen.
3. Etwas 15 Minuten köcheln lassen, bis der Brokkoli weich ist. Suppe mit dem Stabmixer pürieren.
4. Schlagsahne unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

