



Brokkolicremesuppe Thermomix®

Zutaten:

- 700 Gramm [Brokkoli](#) (frisch oder tiefgekühlt z.B. von Tasty Table)
- 1 Schalotte
- 20 Gramm [Olivenöl](#)
- 700 Gramm Wasser
- 2 Teelöffel Gemüsebrühe
- 100 Gramm Sahne oder 100 Gramm pflanzliche Sahne (optional)

Zubereitung im Thermomix®

1. Schalotte in den Mixtopf geben und 5 Sekunden, Stufe 5 zerkleinern.
2. Mit dem Spatel nach unten schieben.
3. [Olivenöl](#) zugeben und 3 Minuten, Stufe 2 dünsten.
4. Brokkoliröschen und den Strunk in Stücken zugeben und 10 Sekunden, Stufe 4 zerkleinern.
5. Wasser, Gemüsebrühe zugeben.
6. Die Brokkolisuppe 20 Minuten, 100 Grad Stufe 2 kochen.
7. Die Suppe 30 Sekunden, Stufe 8 pürieren.
8. Mit Salz und Pfeffer nach belieben würzen.
9. Kurz vor dem Servieren die Sahne dazu geben.