



Brokkolicremesuppe klassisch zubereitet

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 klassisch:

1. Den Brokkoli putzen und grob zerschneiden (alternativ: tiefgekühlten Brokkoli auftauen). Zwiebel und Knoblauch abziehen und grob hacken.
2. Das Öl in einem Suppentopf erhitzen, Brokkoli und Zwiebelwürfel darin fünf Minuten dünsten.
3. Brühe dazugießen und aufkochen. Zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen.
4. Die Suppe fein pürieren.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Kurz vor dem servieren die (pflanzliche) Sahne unterrühren.