

# Brokkolicreme

Name:.....	Klasse:	Datum:
Lehrgang: Fachpraxis		

Menge ca. 4 Port.	Zutaten	Herstellung Zubereitungszeit: 40 Min.
650 – 1100 g	Gemüse (Möhren, Lauch, Sellerie)	Gemüse vorbereiten und feinblättrig zerkleinern.
1 25 g oder 2 EL Öl	Zwiebel Butter	Abziehen und würfeln. Butter oder Öl leicht in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin unter Rühren andünsten.
1 Liter	Gemüsebrühe	Das vorbereitete Gemüse hinzufügen und unter Rühren mitdünsten. Zugießen und bei mittlerer Temperatur gar kochen. Durch ein Sieb passieren.
700 g	Brokkoli	Die Blätter entfernen, Röschen abschneiden, die Stängel schälen, in Stücke schneiden und beides waschen.
1	Zwiebel	Schälen, würfeln und mit den Stängeln und Röschen in einen Topf geben und der zuvor gekochten Gemüsebrühe auffüllen. Mit Deckel ca. 8 Minuten, bei mittlerer Hitze, gar kochen, anschließend pürieren. Die Suppe zusätzlich mit geriebener Muskatnuss abschmecken. Nach Belieben mit Sahne oder Creme fraiche verfeinern. Mit abgezogenen, gehobelten, gerösteten Mandeln, Coûtons oder gehackter Petersilie garnieren.