

Brokkoli-Cremesuppe für 4 Personen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 500 g Brokkoli• 2 Zwiebeln• 1 EL Butter oder Margarine• Salz, Pfeffer• 1 EL heller Soßenbinder• 2 EL stichfeste saure Sahne• Edelsüß-Paprika	<ol style="list-style-type: none">1. Brokkoli putzen und waschen. Stiele in dünne Scheiben schneiden, Röschen etwas kleiner teilen. Zwiebeln schälen und würfeln.2. Fett in Topf erhitzen und Zwiebeln darin kurz andünsten. Brokkoli zufügen und mit 800 ml Wasser ablöschen.3. Aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 8 Minuten garen. Einige Röschen und die Stielscheiben mit Schaumkelle herausnehmen. Rest in der Brühe pürieren.4. Soßenbinder einstreuen, nochmals aufkochen und nachwürzen. Mit saurer Sahne verfeinern. Die zurückbehaltenen Zutaten in der Suppe erwärmen. Dazu schmecken geröstete Toastecken.

Rezept von Waltraud Baustian

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied