

Broccolicremesuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1000 gr TK - Broccoli, 750-1000 ml Gemüse - oder Fleischbrühe, 1-1,5 Becher Creme fraiche, 0,5 Päckchen TK - Petersilie, 125 ml Weißwein, Pfeffer aus Mühle, 10 Spritzer Worcestersauce.

Die Zubereitung:

Brühe in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Broccoli noch im gefrorenen Zustand dazu geben.

Alles wieder zum Kochen bringen und dann kurz kochen lassen.

Mit dem Pürierstab pürieren.

Weißwein und Creme fraiche unterrühren und mit den Gewürzen abschmecken.

Suppe leicht köchelnd etwas einkochen lassen.

Öfters umrühren.

Wer mag kann beim Anrichten die Suppe mit kleingehacktem hartgekochtem Ei bestreuen.

Wer die Suppe etwas dicker mag, sollte 750 ml Brühe und 1.5 Becher Creme fraiche verwenden oder für dieses Rezept einfach mehr Broccoli benutzen.