

## Brokkolicremesuppe

### Zutaten:

400 g Broccoli  
2 Zwiebeln  
2 Kartoffeln  
1 TL Öl  
ca. 600 ml Gemüsebrühe  
etwas Sahne  
Kresse  
Kräutersalz  
frisch gemahlener Pfeffer  
frisch gemahlener Muskat  
Schnittlauch

### So geht's:

Brokkoli waschen und in kleine Röschen teilen, Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in heißem Öl etwas anbraten, den Brokkoli und die Kartoffeln dazu geben, etwas mitdünsten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen, Gewürze dazu geben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Alles pürieren, je nach Bedarf mit Wasser verdünnen, sodass es eine sämige Cremesuppe wird. Mit etwas Sahne verfeinern und mit fein geschnittenem Schnittlauch servieren.

Guten Appetit!