

Broccoli - Schmelzkäsesuppe mit Croutons.

Zutaten für 4 Personen:

500 g Broccoli (frisch oder T.K.) 2 Zwiebeln, 30g Margarine
3/4 L. Gemüsebrühe (Instand) 200 g Sahne - Schmelzkäse
Salz, Pfeffer, Muskat, 2 Scheiben Toastbrot, 40 g Kräuterbutter
1 Bund Schnittlauch.

Zubereitung:

Broccoliröschen von den Stielen schneiden, Stiele dünn schälen und in Scheiben schneiden.
Zwiebeln pellen, klein würfeln und in der Margarine glasig dünsten. Die Broccolistiele zugeben und ebenfalls glasig dünsten. Brühe zugießen und zugedeckt ca. 15 Min. garen. Alles mit einem Pürrierstab zerkleinern. Schmelzkäse zugeben und aufkochen lassen. Suppe mit Salz Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Röschen hinzugeben und ca. 5 Min. garen.
In der Zwischenzeit die Toastscheiben entrinden, würfeln und in der Kräuterbutter rösten. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Toastbrotwürfel und Schnittlauchröllchen vor dem Servieren über die Suppe streuen.

Gutes Gelingen und Guten Appetit