

Broccolicremesuppe



Menge	Zutaten	Zubereitung
1 20 g 1 1 kleiner ½ l etwas ½ Becher etwas 2 Scheiben etwas	Zwiebel Butter Knoblauchzehe Broccoli (ca.250 g) Brühe Salz, Pfeffer Sahne Frische Kräuter Toast Butter	Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in der Butter andünsten, Broccoli putzen, waschen und in Stücke schneiden, mit andünsten. Mit heißer Brühe aufgießen und ca.10 Minuten kochen lassen. Suppe pürieren und mit der Sahne verfeinern. Mit gehackten Kräutern und gerösteten Weißbrotwürfeln servieren.