

Allerleihrau's Süppchen

Kategorien: Suppe, Gemüse, Broccoli

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Broccoli
1		Zwiebel
20	Gramm	Butter
1	Liter	Gemüsebrühe
75	Gramm	Kräuter-Creme fraiche
1	Teel.	Zitronensaft
		Salz und Pfeffer
1	Prise/n	Muskat

Anleitung:

1. Broccoli putzen und waschen. Röschen teilen.
2. Zwiebel und Stiele klein schneiden und in Butter andünsten. Mit Gemüsebrühe aufgießen. Die Röschen zugeben und knapp 15 Minuten garen.
3. Einige Röschen herausnehmen, den Rest mit Creme fraiche pürieren.
4. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer und Muskat abschmecken.
5. Vor dem Servieren die beiseite gelegten Röschen wieder dazugeben