

KÄSE- BROKKOLI- SUPPE

mit
Edamer-
Portion



Mein Stück Natur.

VORSPEISE

ZUTATEN

FÜR 3-4 PERSONEN

500 g Brokkoli
500 g mehlig kochende
Kartoffeln
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 EL Speiseöl (Raps- oder
Olivenöl)
½ l Gemüsebrühe
200 g Schlagsahne
150 g Heinrichsthaler Porti-
on Edamer
2 EL Crème fraîche

Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

ca. 30 min

*Guten
Appetit!*

ZUBEREITUNG

Den Brokkoli in kleine Röschen zerteilen und gründlich abspülen. Auch den Strunk waschen und klein schneiden. Ein paar Brokkoliblättchen waschen und zur späteren Dekoration beiseitelegen. Anschließend die Kartoffeln schälen, würfeln und bereitstellen. Jetzt noch die Zwiebel und die Knoblauchzehen von der Schale befreien und fein hacken.

Etwas Öl in einem größeren Topf erhitzen. Die gehackte Zwiebel und den Knoblauch darin glasig dünsten. Dann die Brokkoliröschen, die Strunkstücke und die Kartoffelwürfel hinzufügen und kurz garen lassen. Nun Brühe und Sahne dazugeben und alles bei geschlossenem Topf 10 bis 15 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

Währenddessen den Käse reiben.

Das Gemüse anschließend mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Jetzt die Crème fraîche unterrühren und ca. die Hälfte des geriebenen Käses hinzufügen und unter Rühren schmelzen lassen.

Zum Servieren die Suppe in Teller füllen, mit dem übrigen Käse bestreuen und mit den Brokkoliblättchen dekorativ anrichten.

Eet smakelijk (Guten Appetit)!