Brokkolicremesuppe – einfach kinderleicht

Diese schmackhafte **Brokkolicremesuppe** ist bei vielen Kindern sogar sehr beliebt. Zudem ist er reich an Nährstoffen, Vitaminen und besitzt zudem krebshemmende Stoffe. Vielseitig einsetzbar sowie jetzt bei dieser leckeren Suppe…

Brokkolicremesuppe – einfach kinderleicht

1 Zwiebel

1 Knobi …… **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern, danach mit dem Spatel nach unten schieben.

20 g Butter …….. hinzu und **2 Min./120°/Stufe 1** dünsten.

300 g Brokkoliestrunk

200 g Kartoffel ….. **5 Sek./Stufe 4** zerkleinern, dann nochmals **2 Min./120°/Stufe 1** dünsten.

750 g Wasser

200 g Sahne

2 TL Gemüsebrühe… hinzu in den Mixtopf und verschließen. In den Varoma die restlichen Brokkoliröschen geben, aufsetzen und verschließen. Alles **20 Min./Varoma/Stufe 1** köcheln. Im Anschluss die Suppe würzen mit Cayenne-Pfeffer, 1 TL Zitronensaft, Kräutersalz, groben Pfeffer und die Suppe ca. **30 Sek./Stufe 5-10** stufenweise pürieren.

Rina’s Tipp:

Die Suppe in Suppenschalen anrichten, mit Brokkoliröschen bestücken und ein wenig grob gemahlener Pfeffer der Sansibar® darüber – lecker!

Guten Appetit wünscht Rina Wilken www.genusswelt-wilken.de