Brokkolicremesuppe

ZUTATEN

100 g Brokkoli

130 g Kartoffeln

~ 0,9 l Wasser

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Brokkoli in Röschen teilen, Kartoffeln schälen, kleinwürfelig schneiden. Kochen lassen, bis die Kartoffeln weich sind, anschließend mit dem Stabmixer pürieren.

Cremesuppe abschmecken und mit frischen Kräutern verfeinern.

© 1-Brokkolicremesuppe.docx