



Brokkoli Cheddar Suppe

Brokkoli Cheddar Suppe

500 g Brokkoli

1 kleine Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 Esslöffel Butter

2 Esslöffel Mehl

750 ml Wasser

1 Esslöffel Rinatura Gemüsebouillon ohne Hefe Bio

250 ml Milch

200 g Cheddar, gerieben

100 ml Sahne (optional)

Salz, Pfeffer

Croutons oder frisches Brot

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Brokkoli Cheddar Suppe

1.

Den Brokkoli in kleine Röschen teilen und die Stiele in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauchzehen fein hacken.

Die Butter in einem großen Topf schmelzen. Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Das Mehl hinzufügen und gut verrühren. Die Mischung etwa 1–2 min. anschwitzen, bis sie leicht goldgelb ist.

Wasser mit dem Gemüse Bouillon vermischen und die Gemüsebrühe langsam unter Rühren einfüllen, um Klümpchen zu vermeiden. Dann die Milch hinzufügen und alles gut vermengen.

Die Brokkolistücke in die Suppe geben und etwa 10–15 min. köcheln lassen, bis der Brokkoli weich ist. Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren.

Den geriebenen Cheddar in die heiße Suppe geben und unter Rühren schmelzen lassen. Falls die Suppe zu dick ist, etwas mehr Milch oder Brühe hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Optional die Sahne unterrühren. Die Suppe heiß mit Croutons oder frischem Brot servieren.