

## Brokkoli Suppe

[Suppe](#)[Gemüse](#)[Schnelle Küche](#)[Vegetarisch](#)[Winter](#)**ZUBEREITUNG** **SCHWIERIGKEIT:** 

Brokkoli waschen und den Strunk schälen. Den Brokkoli in Röschen teilen und den Strunk würfeln. Gemüsesuppe zum Kochen bringen, Brokkoli zugeben und für ca. 20 Minuten kochen lassen. Frischkäse zugeben und fein pürieren. Wer mag kann die Suppe noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Anstatt Brokkoli kann z.B. auch Karfiol verwendet werden. Eine Prise Muskatnuss sorgt für eine besondere Geschmacksnote.

**ZUTATEN** 

Topping:

8 EL LAND-LEBEN  
Backerbsen

Suppe:

500 g Brokkoli

1 l Gemüsesuppe

2 EL Frischkäse Natur  
oder mit Kräutern

Optional Salz und Pfeffer