

## Brokkoli - Creme – Suppe



### Zutaten für 2 Portionen:

---

**500 ml** Wasser

---

**500 g** Brokkoli

---

**3** Kartoffeln

---

**100 ml** Sahne

---

**2 EL** Sahne-Schmelzkäse

---

Salz und Pfeffer

---

**5 TL** Brühe

---

Muskat

---

Den Brokkoli waschen, in kleine Röschen schneiden und anschließend in einen Topf geben. Die Kartoffeln schälen, würfeln und zum Brokkoli geben. Wasser und Brühe hinzufügen und alles zum Kochen bringen. Ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Brokkoli und Kartoffeln von der Flamme nehmen und pürieren. Die Sahne hinzufügen, gut verrühren und kurz aufkochen lassen.

Den Schmelzkäse unterrühren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und alles nochmals ca. 5 Minuten köcheln lassen.