

Rezeptvorschlag
Pfarrkindergarten Herz Jesu Welzenegg, Afritschstraße 76
9020 Klagenfurt a. Ws.



Broccolicremesuppe

Zutaten:

2 Rosen Broccoli
500 g Kartoffeln
Rapsöl
2 Stk. Zwiebeln
Knoblauch, Salz, Pfeffer
1 Becher Sauerrahm und Mehl zum Binden
grüne Petersilie
Brotwürfeln



Zubereitung:

Das Rapsöl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anrösten.
Den geputzten und zerkleinerten Broccoli und die geschälten und klein geschnittenen Kartoffeln dazugeben.
Kurz rösten und mit Wasser aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und köcheln lassen.
Danach mit dem Stabmixer alles pürieren.
Mit Sauerrahm und Mehl binden. Die Suppe anrichten und mit grüner Petersilie und dem Brot garnieren.