

Brokkoli Suppe von Corina Haltiner

Mengen für 10 Personen

2.5 Stück Zwiebeln	klein Würfeln und andünsten im Öl
1.0 dl Öl	Raps, Sonnenblumen, Oliven...
800 g Broccoli	
1.0 Liter Wasser	
20 g Bouillion	siehe Packung für Menge pro Wasser, kann auch einfach abgeschmeckt werden.

Zwiebel im Öl andünsten.

Broccoli klein schneiden, zuerst Sturze/Stiel schälen, schneiden und beigen, nachher Rest des Broccoli.

Nach kurzem andünsten mit Wasser abschrecken und auffüllen.

Köcheln lassen bis der Broccoli weich ist, pürieren.

Option: mit 2,3 dl Kokosmilch pro Liter Wasser verfeinern. 2-3 Kartoffeln pro 10 Personen zugeben für eine cremigere Suppe.