

Brokkolicremesuppe

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1 Brokkoli
4 Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3-4 T Gemüsebrühe
1/2 T Sojamilch
2 EL Margarine
Salz

- Kartoffeln, Zwiebel und Knoblauch schälen.
- Kartoffeln würfeln, Zwiebel achteln, zusammen mit dem Knoblauch in einen Topf geben, gut mit Gemüsebrühe bedecken.
- Im geschlossenen Topf 5 Minuten kochen.
- Währenddessen Brokkoliröschen abtrennen, Stiele kleinschneiden.
- Brokkoli dazugeben, weitere 15 Minuten kochen.
- Sojamilch und Margarine zugeben, pürieren. Je nach gewünschter Konsistenz noch etwas Gemüsebrühe zugeben.
- Mit Salz abschmecken, nocheinmal kurz aufkochen lassen.



Ergibt: 3-4 Portionen.

Foto: Daniela Lais