

Brokkoli Zucchini Suppe

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

2 Knoblauchzehen
1 EL Bratöl
2 kleine Zucchini
350 g Brokkoli
750 ml Gemüsebrühe
150 g Schmand
8 Scheiben Weißbrot
Salz und Pfeffer
1 Zwiebel
4 TL Bärlauch Würzöl



Zubereitung

Zucchini und Brokkoli waschen und grob zerkleinern. Knoblauch und Zwiebel fein hacken und in einem Topf in Bratöl anbraten. Zucchini und Brokkoli dazugeben und für wenige Minuten mitbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, Schmand dazugeben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe auf Schüsseln verteilen und mit einem Teelöffel Bärlauch Würzöl pro Portion beträufeln. Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 220 °C goldbraun anrösten und zu der Suppe servieren.