

BROKKOLI KÄSE-SUPPE

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



35 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 450 g Brokkoli (TK)
- 200 g Cheddar
- 200 g Möhren
- 600 ml Milch
- 200 ml Gemüsebrühe
- 25 g Butter
- 25 g Weizenmehl
- 1 Zwiebel
- ½ TL Salz
- Pfeffer



Zubereitung:

1. Schäle die Möhren und die Zwiebel. Schneide sie in kleine Würfel. Bringe die Butter in einem mittelgroßen Topf zum Schmelzen und dünste die Zwiebel- und Möhrenwürfel darin an.
2. Gib das Mehl hinzu und dünste es kurz mit. Gieße die Milch und die Gemüsebrühe dazu. Füge den Brokkoli hinzu. Lass die Suppe 15 Minuten köcheln. Schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab.
3. Nimm die Suppe von der Kochstelle und rühre den Cheddar hinein. Warte, bis sich der Käse aufgelöst hat und serviere die Suppe schön heiß.

Nährwerte pro Portion: 397,2 kcal | KH 17,7 g | E 22,4 g | F 24,6 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

