Brokkoli-Käse-Cremesuppe

Suppen · 4 Portionen · Arbeitszeit 10 Min. · Gesamtzeit 35 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 80 g Bergkäse oder mittelalter Gouda, in Stücken
- 1 Zwiebel, halbiert
- 20 g Butter
- 600 g Brokkoli, Röschen und geschälter Stiel in Stücken
- 1 Kartoffel (ca. 150 g), in Stücken
- 700 g Wasser
- 2 TL Gemüsebrühpaste
- 100 g Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG

1. Käse in den trockenen Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und umfüllen.
2. Zwiebel **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Butter zugeben und **3 Min./120°C/Stufe 1** dünsten.
3. Brokkoli, Kartoffel, Wasser und Brühpaste zugeben und **18 Min./100°C/Stufe 1** garen.
4. Sahne und Käse zugeben, Messbecher einsetzen und **1 Min./Stufe 4–8** pürieren, dabei die Stufe langsam erhöhen.
5. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

> **Tipp:** Ein paar Brokkoliröschen im Varoma dämpfen und als Einlage verwenden – dann hat die Suppe mehr Biss.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/