



BROCCOLICRÈMESUPPE

für 6 Personen

Zutaten

| | | |
|-----|---|---|
| 3 | | Broccoliköpfe |
| ½ | l | Milch |
| ½ | l | Brühe |
| 100 | g | Mehl |
| 100 | g | Butter |
| | | Salz, Pfeffer aus der Mühle, Worcestersauce |
| | | Petersilie |

Zubereitung

1. Broccoli putzen und in kleine Röschen teilen.
2. Brühe und Milch mischen und zum Kochen bringen. Broccoli dazu geben. Ca. 20 Minuten köcheln lassen. 4 Röschen entnehmen (Für die Garnitur). Dann mit dem Pürierstab pürieren.
3. Butter zerlassen, mit Mehl bestäuben und goldbraun anschwitzen. Dann vorsichtig mit ca. 1/8 l kalter Milch verrühren. Es muss eine klumpenfreie breiartige Masse entstehen.
4. Den pürierten Broccoli hinzu geben.
5. Mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce würzen.
6. Anrichten und mit Petersilie garnieren.

Guten Appetit!