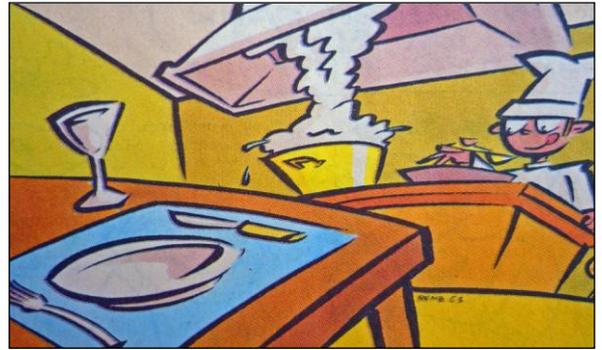


Einfache Küche für den Mann

mit Hansjörg Brunner



Broccolicrèmesuppe mit Süssmost

Vorspeise oder kleine Mahlzeit für 4 Personen
Zubereitung ca. 15 Minuten + ca. 15 Minuten kochen

Zutaten

zu tun

600 g	Broccoli
2	mehlig kochende Kartoffeln
1 EL	Olivenöl
8 dl	Gemüsebouillon
2 dl	Süßmost
½ Becher	Sauer-Halbrahm
	Pfeffer und Salz

Zubereitung

- Einige Broccoliröschen in Salzwasser garen und abtropfen lassen
- Restlichen Broccoli samt Stielen in Stücke, Kartoffeln in feine Scheiben schneiden
- Beides in Olivenöl dünsten, dann mit Süßmost und Gemüse-Bouillon ablöschen und ca. 15 Min. weichköcheln
- Mit dem Stabmixer pürieren