Brokkolisuppe

Schnell – einfach – lecker !



Für 2 Portionen :

100 gr kleine Speck-/ Schinkenwürfel (gibt es schon fertig abgepackt im Kühlregal, z.B. Katenschinken)

1 EL Öl

1 Zwiebel, klein gewürfelt

1 Brokkoli, gewaschen, Röschen vom Stängel schneiden

ca. 400 ml Wasser

1 geh. TL gekörnte Brühe

1 Becher Creme fraiche

Salz, Pfeffer

Die Speckwürfel in einer beschichteten Pfanne auslassen, bis sie knusprig sind. Anschließend auf Küchenkrepp verteilen, damit das überschüssige Fett aufgesogen werden kann.

Öl in einem Topf erwärmen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Die Brokkoliröschen dazugeben.

Mit Wasser ablöschen. Die gekörnte Brühe einrühren.

Wenn die Brokkoliröschen weich werden, alles pürieren (z.B. mit einem „Zauberstab“).

Eßlöffelweise Creme fraiche unterrühren, bis eine angenehme Konsistenz erreicht ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die gerösteten Speckwürfel darüber streuen.

Dazu passen Blätterteigstangen.

