

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Brokkoli - Basilikum Suppe

Zutaten: 1 Zehe Knoblauch, $\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln, 600 g Brokkoli, 1 Bund Basilikum, $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch, 1 El Olivenöl, 1 Liter Gemüsebrühe, 50 g Sahne, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Frühlingszwiebeln und Brokkoli putzen und waschen. Frühlingszwiebeln und die Knoblauchzehen hacken. Brokkoli in Röschen teilen. Basilikum und Schnittlauch waschen. Basilikum fein schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Frühlingszwiebeln andünsten, Knoblauch, Brokkoli und die Hälfte vom Basilikum zugeben. Brühe zugießen, aufkochen und ca. 20 Min. köcheln lassen. Suppe pürieren, Sahne zugießen und die Suppe noch mal aufmixen, salzen und pfeffern.

Zum Servieren in Schälchen verteilen und mit übrigem Basilikum und Schnittlauch anrichten.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team
www.gemuese-bringts.com