



CREMIGE BROKKOLISUPPE

ZUTATEN

2 Personen

300 g Brokkoliröschen

80 g Kartoffeln

80 g Karotten

30 g Zwiebel

1 EL Olivenöl

300 ml Gemüsebrühe

3 EL Kokosmilch

3 EL weißes Mandelmus

Salz, Pfeffer

Kürbiskerne und Kresse zum

Garnieren

ZUBEREITUNG

Brokkoli waschen und in Röschen teilen. Die Kartoffeln und Karotten schälen und klein schneiden. Die Zwiebel ebenfalls schälen und würfeln. Das Gemüse mit der Zwiebel im Olivenöl kurz andünsten, dann mit 300 ml Gemüsebrühe aufgießen. Garen, bis das Gemüse weich ist, anschließend pürieren. Kokosmilch und Mandelmus unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Kürbiskernen und Kresse garnieren.