

## Schnelle Brokkolisuppe

### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Brokkoli
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Raps- oder Sonnenblumenöl
- 1 l Gemüsebrühe
- 200 g saure Sahne
- „rische´s Blütenrausch“

### Zubereitung:

- Brokkoli waschen, in Röschen teilen und den Strunk in Würfel schneiden.
- Zwiebeln schälen, grob würfeln.
- Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Brokkoli darin ca. 5 Minuten leicht andünsten.
- Gemüsebrühe angießen und ca. 15 Minuten garen lassen.
- Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren, saure Sahne unterrühren und mit „rische´s Blütenrausch“ würzen.
- TIPP: Suppe mit 200 g Räucherlachs-Stücken und gerösteten Baguettescheiben servieren.