



Blumenkohl-Brokkoli-Suppe

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Brokkoli
- 300 g Blumenkohl
- 2-3 Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 EL Rapsöl
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 - 1 ½ EL „rische's Kräutergarten“
- Salz + Pfeffer
- 100 g Schmand
- 2 EL Mandelblättchen

Zubereitung:

- Brokkoli und Blumenkohl putzen, in kleine Röschen teilen und waschen.
- Kartoffeln und Zwiebel schälen und würfeln.
- Rapsöl in einem größeren Topf erhitzen, Brokkoli, Blumenkohl, Kartoffel- und Zwiebelwürfel darin kurz andünsten, mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fettzugabe goldbraun rösten.
- Suppe pürieren und mit „rische's Kräutergarten“, Salz und Pfeffer würzen.
- Zuletzt Schmand unterrühren.
- Anrichten: Suppe mit den gerösteten Mandelblättchen garnieren.