

Brokkolicremesuppe (6 Portionen)

Zutaten: 750 g Brokkoli
450 g Knollensellerie
1.200 ml Gemüsebrühe
600 ml Sahne
9 Esslöffel Petersilie
Salz und Pfeffer

Den Brokkoli in Röschen zerteilen und den Sellerie schälen und würfeln.

Die Gemüsebrühe und die Sahne zusammen mit dem Gemüse in einen Topf geben, aufkochen lassen und ca. 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Zum Schluss die Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.