

Rezept

# Brokkolisuppe mit Mandeln

Ein Rezept von Brokkolisuppe mit Mandeln, am 19.04.2024

## Zutaten

|        |              |       |                   |
|--------|--------------|-------|-------------------|
| 2      | Schalotten   | 2 EL  | Butter            |
| 600 ml | Gemüsebrühe  | 200 g | Sahne             |
| 450 g  | TK-Brokkoli  | 50 g  | gehobelte Mandeln |
|        | Salz         |       | Pfeffer           |
| 1-2 EL | Zitronensaft |       |                   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 25 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

## Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und würfeln. Butter zerlassen, Schalotten darin 1 Min. glasig dünsten. Brühe und Sahne angießen und aufkochen. Den Brokkoli einrühren und zugedeckt bei mittlerer Hitze in 10 Min. weich kochen.
2. Inzwischen die Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen.
3. Die Suppe mit dem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Mit gerösteten Mandeln bestreut servieren.