

## Broccolicremesüppchen

### Zutaten:

500 g	Broccoli, frisch oder TK
200 g	Kartoffeln, frisch
200 ml	Schlagsahne
500 ml	Brühe oder Wasser
1 Prise	Salz
	Muskat, evtl. Kräuter

### Zubereitung:

Den Broccoli waschen und grob zerkleinern.

Die Kartoffeln waschen, schälen, nochmals waschen und in große Würfel schneiden.

Das Gemüse mit Wasser oder Brühe ansetzen und 15 Minuten köcheln lassen.

Mit dem Stabmixer pürieren, Sahne hinzufügen und mit den Gewürzen abschmecken.

Schon fertig!

Tipp: Man kann den Broccoli auch durch anderes Gemüse ersetzen.

