



BROCCOLICRÈMESUPPE

für 6 Personen

Zutaten

3		Broccoliköpfe
½	l	Milch
½	l	Brühe
100	g	Mehl
100	g	Butter
		Salz, Pfeffer aus der Mühle, Worcestersauce
		Petersilie

Zubereitung

1. Broccoli putzen und in kleine Röschen teilen.
2. Brühe und Milch mischen und zum Kochen bringen. Broccoli dazu geben. Ca. 20 Minuten köcheln lassen. 4 Röschen entnehmen (Für die Garnitur). Dann mit dem Pürierstab pürieren.
3. Butter zerlassen, mit Mehl bestäuben und goldbraun anschwitzen. Dann vorsichtig mit ca. 1/8 l kalter Milch verrühren. Es muss eine klumpenfreie breiartige Masse entstehen.
4. Den pürierten Broccoli hinzu geben.
5. Mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce würzen.
6. Anrichten und mit Petersilie garnieren.

Guten Appetit!