



# Brokkoli-Cheddar-Suppe

*Soulfood leicht gemacht*

## Einkaufsliste

4-6 Personen

- 1 Kopf ca. 300g Brokkoli
- 200g Mohrrüben
- 1 Zwiebel
- 3 Kartoffeln
- 1 Stange Lauche
- 10 g Knollensellerie
- 200 g Cheddar
- 60 g Butter
- 30 g Mehl
- 800 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 1/2 TL Salz
- 1 TL schwarzen Pfeffer
- 1 Messerspitze Muskat
- 1 TL Paprikapulver
- 1 Bund Petersilie

## So wird's gemacht

Gemüse waschen und in Stücke schneiden.

Brokkoli vom Strunk befreien und klein schneiden. Die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln mit dem Lauch glasig dünsten.

Mohrrüben, Kartoffeln und Sellerie hinzugeben und mit der Hälfte Gemüsebrühe ablöschen.

Köcheln lassen bis das Gemüse sehr weich ist, ca. 20-30 Minuten.

Masse nach Belieben pürieren und weiter köcheln lassen.

In einem zweiten Topf die restliche Butter schmelzen lassen und das Mehl unter Rühren hinzufügen. Leicht bräunen und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die Sahne hinzufügen und kurz köcheln lassen bis die Masse eindickt. Masse in die Gemüsesuppe rühren.

Brokkoli hinzufügen und kurz köcheln lassen. Cheddar und die restlichen Zutaten hinzugeben und ziehen lassen bis der Käse geschmolzen ist und die Suppe cremig ist. Nach Belieben nochmals pürieren, es sollten noch Stücke vorhanden sein. Heiß servieren.

## Mehr Infos

- Vorbereitung | 10 Min
- Kochen | 40 Min
- Fertig in | 50 Min
- Haltbarkeit | 3 Tage