

Broccolirahmsüppchen mit Kerbel und Käsecroutons

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Schneller gemacht, als gedacht und dabei sehr lecker

Zutaten

- 1,5l Fleischbrühe (sebst gekocht oder aus dem Supermarkt)
- 2 - 3 Broccoli Knollen nach Größe
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Stange junger Lauch in dünnen Ringen
- 1 Bündchen frischen Kerbel, gezupft, gehackt
- 2 mittelgroße, geschälte Kartoffeln
- 2 Becher Crème fraiche (geht auch mit Frischkäse)
- 60 g kalte Butter
- 4 -5 Scheiben Toast.- oder Meterbrot
- 30-40g geriebenen Pizzakäse
- Etwas frischen Kerbel
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Das Gemüse putzen und in grobe Ringe, Röschen oder Streifen schneiden; die Kartoffeln in dicke Scheiben.

Schritt3

Broccoli mit den Stielen verarbeiten, einige schöne Röschen als Einlage separat blanchieren.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Alles in etwas Butter glasig anschwitzen, salzen, pfeffern, etwas Muskatnuss, Fleischbrühe und Crème fraiche dazu geben.

Schritt6

15-20 Minuten köcheln lassen, die Kartoffeln sollen mit der Kartoffelstärke für eine gewisse Bindung sorgen.

Schritt7

Die Suppe mit dem "Zauberstab " oder in der Küchenmaschine pürrieren, danach mit etwas kalter Butter aufmixen, nachschmecken und nicht mehr kochen lassen

Schritt8

In der Zwischenzeit:

Schritt9

Toastbrot in " Nussbutter " goldgelb in einer Stielpfanne braten und reichlich mit Pizzakäse belegen.

Schritt10

Bei Oberhitze unter den glühenden Heizstangen goldgelb überbacken, in 1 cm große Rauten schneiden.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

In vorgewärmten Tassen oder Tellern mit 3-4 Broccoliröschen, einigen Kerbelblättern und den Käsecroutons servieren

Tags: einfach, lecker, rahmsuppen, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/broccolirahmsueppchen-mit-kerbel-und-kaesecroutons/>