



Broccolisuppe

Zubereitungszeit: ca. 20 min

Zubehör: Deluxe Blender

Zutaten:

1 Broccoli
2 mittelgroße Kartoffeln
600 - 800 ml Gemüsebrühe (je nach gewünschter Suppenkonsistenz)
Salz & Pfeffer
50 - 100 ml Sahne

Zubereitung:

Broccoli waschen, stückeln und in den Glasbehälter des Deluxe Blenders geben.

Kartoffeln schälen, stückeln und ebenfalls in den Blender geben.

Mit Gemüsebrühe auffüllen und Überkochschutz als Deckel aufsetzen und festdrehen.

Programm SOUP auswählen und starten.

Sobald die 100° C erreicht sind, würde das Programm weitere 15 min laufen.

Ich habe das Programm jedoch nach 5 min gestoppt, diese haben gereicht.

Suppe nach Geschmack salzen & pfeffern, Sahne zugeben und durchsichtigen Deckel aufsetzen.

Alles ein paar Sekunden auf Programm CUSTOM BLEND Stufe 3 verrühren.

