



# REZEPT DES MONATS NOVEMBER CREMIGE BROKKOLI-KARTOFFELSUPPE

So schmeckt unsere Region

Meine Region.  
Meine Produkte.  
Mein Markt.

**ZG Raiffeisen**  
Markt



## ZUTATEN

- 1/2 Zwiebel\*
- 250 g Kartoffeln\*
- 250 g Brokkoli
- 1 EL Olivenöl\*
- 500 ml Gemüsebrühe\*
- 100 ml Milch oder Haferdrink\*
- 1/2 TL Zitronensaft\*
- 1/2 TL Paprikapulver\*
- Salz\*
- Pfeffer\*
- 1 EL Kresse\*

\*Diese Zutaten erhalten Sie in Ihrem ZG Raiffeisen Markt.

# CREMIGE BROKKOLI-KARTOFFELSUPPE



15-20 Minuten Zubereitungszeit



2-3 Personen

### Zubereitung:

Die Zwiebel und Kartoffeln schälen und würfeln. Den Brokkoli ebenfalls grob zerkleinern.

In einem Topf das Öl erhitzen und die Zwiebel glasig anschwitzen. Kartoffeln und Brokkoli dazugeben, für weitere 3 Minuten andünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und für 15-20 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss Milch und Zitronensaft hinzugeben und mit Paprikapulver würzen.

Die Suppe mit einem Standmixer oder Pürierstab fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der Kresse bestreuen und servieren.

