



Brokkolicremesuppe mit Mozzarella

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Brokkoliröschen, frisch (oder tiefgekühlt)
- 1 große Zwiebel
- 1 KL Gemüsebrühe ohne Geschmacksverstärker
- Salz
- 2 EL Ricotta
- 250 g Mozzarella minis



Zubereitung:

1. Zwiebel schälen, achteln und gemeinsam mit der Gemüsebrühe, etwas Salz und den Brokkoliröschen in einen passenden Topf geben.
2. Nun so viel Wasser hinzufügen, dass das Gemüse gerade eben bedeckt ist und zum Kochen bringen. Nach ca. 15 Minuten die Suppe vom Herd nehmen, den Ricotta hinzufügen und mit einem Stabmixer pürieren.
3. Die Suppe abschmecken, auf 4 Teller verteilen und mit den Mozzarella minis belegen.

Ich wünsche Ihnen guten Appetit!

Ihre Elisabeth Polster
ESSGENUSS & LEBENSFREUDE

www.elisabethpolster.at