

## **Brokkoli-Creme-Suppe für 10 Portionen**

2.500 Gram Brokkoli (oder TK), 2.500 ml Gemüsebrühe selbstgemacht oder Instant, 1.250 ml Milch fettarm, 375 - 400 g Frischkäse mit Kräutern, Salz, Pfeffer, Muskat, Croutons

Gemüse waschen, einige kleine Röschen beiseite legen, größere Stücke zerschneiden, Milch mit Brühe aufkochen und das klein geschnittene Gemüse ca. 5 Minuten auf mittlerer Hitze kochen, fein pürieren, dann die beiseite gestellten Röschen dazugeben und alles bei geringer Hitze ca. 5 Min. in der Suppe garen. Den Frischkäse unter Rühren in der Suppe schmelzen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Suppe auf dem Teller mit einigen Croutons belegen.