



## Thermomix: Die Broccolicremesuppe

- 1 Zwiebel
- 40 g Butter
- 500 g Broccoli
- 700 g Wasser
- 30 g Mehl
- 1 1/2 TL Gemüsebrühe
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- 50 g Sahne
- 2 EL Creme fraiche

1. Zwiebel in den Mixtopf geben und 3 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern.
2. Butter dazu geben und 3 Minuten/100 Grad/Stufe 2 andünsten.
3. Broccoli mit Stil zugeben und 3 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern.  
Anschließend 3 Minuten/100 Grad/Stufe 2 andünsten.
4. Wasser, Mehl, Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer und Muskat zugeben und alles 15 Minuten/100 Grad/ Stufe 2 garen. Anschließend 30 Sekunden/Stufe 5 pürieren.
5. Dann Sahne und Creme fraiche zugeben und 5 Minuten/90 Grad / Stufe 1 alles fertig garen.
6. Nach Bedarf die Suppe mit ein paar in der Pfanne in Butter geschwenkten Croutons noch aufpeppen.