



# Brokkolisuppe

**Arbeitszeit:** ca. 20 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 20 min | **Schwierigkeit:** einfach

## ZUTATEN

300 g	Brokkoli
4	Kartoffeln
1 L	Bio-Gemüsebrühe
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
etwas	Macis
etwas	Currypulver

## ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Brokkoli ebenfalls in kleinere Stücke zerteilen.

Beides zusammen in der Brühe so lange köcheln lassen bis beides weich ist.

Dann mit Salz, Pfeffer, Macis und Currypulver abschmecken und mit Hilfe eines Pürierstabs oder Kartoffelstampfers bis zur gewünschten Konsistenz verarbeiten.

Wer es exotisch mag, kann der Suppe zum Schluss noch einen Teelöffel Bio-Kokosöl zugeben.

Übrigens: Die wertvollen Inhaltsstoffe, die der Brokkoli während des Kochens verliert, bleiben durch die Zubereitung zu einer Suppe erhalten.

VEGAN | Topfgericht