



# TREFFPUNKTSÜD

KINDER- & TEENIEZENTRUM DER STADT SOEST



## NEUES REZEPT MIT LEONIE: BROKKOLI- CREME-SUPPE

# ZUTATEN

1 BROKKOLI-KOPF

1 MÖHRE

2 KARTOFFELN

1 ZWIEBEL

GEMÜSEBRÜHE

1 FLASCHE CREME FINE  
(15%)



**1. ALLE GEMÜSE-ZUTATEN SCHÄLEN  
& KLEINSCHNEIDEN  
(NUR GROB, WIRD SPÄTER PÜRIERT)**

**2. BRÜHE IN EINER SCHÜSSEL  
VORBEREITEN  
(1 L WASSER + 4 TL BRÜHE  
VERMISCHEN)**

**3. IN ERHITZTER PFANNE ZWIEBELN  
ANDÜNSTEN (MIT CA. 1 EL ÖL,  
HÖCHSTE HERDSTUFE, 1-2 MIN.)**



**4. BROKKOLI, MÖHREN- &  
KARTOFFELSTÜCKE HINZUFÜGEN  
UND IM ÖL DREHEN  
(HÖCHSTE STUFE, CA. 3 MIN.)**

**5. VORBEREITETE BRÜHE  
DAZUGEBEN & ALLES ZUM  
KOCHEN BRINGEN  
(DANN MITTLERE STUFE, CA. 20  
MIN.)**





**6. SUPPE PÜRIEREN  
(BIS SIE CREMIG AUSSIEHT)**

**7. CREME FINE DAZUGEBEN**

**8. MIT PFEFFER WÜRZEN  
(IMMER ZWISCHENDURCH  
ABSCHMECKEN)**

**FERTIG,  
GUTEN APPETIT!**

