

Brokkolisuppe

mit Käse-Chips



Zutaten

für 4 Personen

250 g Bauern-Brot aufstrich
200 g Alpenglüh
1 Brokkoli
3 EL Almbutter
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Karotte
700 ml Gemüsebrühe
1 EL Samen-/Körnermischung
Paprikapulver, edelsüß
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Karotte schälen und in sehr feine Streifen schneiden.
2. Den Brokkoli putzen, den Strunk entfernen und in kleine Röschen schneiden.
3. Die Almbutter in einem Topf schmelzen lassen und die gehackten Zwiebeln und den Knoblauch darin andünsten.
4. Brokkoli dazugeben und kurz anbraten.
5. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und alles ca. 10 Minuten kochen lassen.
6. Den Brokkoli mit einem Stabmixer direkt im Topf pürieren.
7. 125 g Bauern-Brot aufstrich dazu geben, verrühren und kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Für die Käse-Chips den Alpenglüh grob reiben und portionsweise auf dem Backblech verteilen.
9. Nach Belieben Samen darauf streuen und im vorgeheizten Ofen bei 200° C Umluft ca. 7 Minuten backen.
10. Brokkolisuppe auf 4 Schüsseln verteilen, mit je einem Klecks Bauern-Brot aufstrich, ein paar Karottenstreifen und einem Käse-Chip garnieren und servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!

aus Heumilch g.t.S.

