

Brokkoli-Käse-Suppe

Zutaten:

- 1 gr. Brokkoli
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 3 Möhren
- 5 EL Butter
- 3 EL Mehl
- 400ml Gemüsebrühe
- 400ml Milch
- 250g Cheddar, gerieben
- Salz & Pfeffer

Dazu 2 Baguettes

Zubereitung:

- 1 Wasche den Brokkoli und teile ihn in kleine Röschen, schneide den Strunk in kleine Stücke, schäle die Karotten und schneide diese ebenfalls ins kleine Stücke. Hacke die Zwiebel & den Knoblauch fein.
- 2 Gib 1 EL Butter in einen Topf und schwitze die gehackten Zwiebeln und Knoblauch darin ca. 5 Minuten an. Gib die restliche Butter und 3 EL Mehl hinzu und röste dieses für 2-3 Minuten. Gieße die Flüssigen Zutaten langsam unter rühren ein und lass das ganze ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln.
- 3 Gib das kleingeschnittene Gemüse hinzu und lass die Suppe weitere 10 Minuten köcheln. Schmecke mit Salz und Pfeffer ab und Rühre den geriebenen Käse zum Schluss unter.
- 4 Serviere dazu ein paar Scheiben frisches Baguettes. Guten Appetit!



Rezept von
kochkind.de



Portionen
8 Kleinkinder &
4 Erwachsene



Küche
Deutsch



Zeitaufwand
35 Min



Aufgaben für kleine
Kinderhände
waschen, schütten,
eindicken, rühren,
würzen