



# Brokkoli - Pastinaken - Suppe

## ZUTATEN

- 500gr Brokkoli
- 300gr Pastinake
- 4 Zwiebeln
- 2 Stangen Lauch
- 50gr Butter
- 1,5l Gemüsebrühe
- 400ml Sahne
- Salz, Pfeffer
- etwas Käse
- Hanfsamen und Chilliflocken zum garnieren

## REZEPT

- Zwiebel klein schneiden, Lauch in Ringe schneiden, beides in Öl anbraten
- Brokkoli waschen, in grobe Röschen schneiden(auch den Stiel), Pastinake schälen, würfeln und beides in den Topf geben, kurz anbraten und dann mit Gemüsebrühe ablöschen
- ca. 15min köcheln lassen
- Sahne hinzugeben und pürrieren
- mit Salz,Pfeffer ud Käse abschmecken