



Brokkolicrèmesuppe

Zubereitung

Zerkleinerten Brokkoli in der Fleischbrühe dünsten. Fresubin ENERGY Drink Neutral und die Sahne hinzugeben und mit einem Pürierstab zerkleinern. Die Suppe erhitzen und abschmecken.

Die in einer trockenen Pfanne leicht angerösteten Mandelblättchen in die Suppe geben und anrichten.

Die fertige Suppe nach belieben mit ein wenig Blattspinat garnieren und geröstete Baguettewürfel beilegen.

Tipp

Nach Geschmack auf die Suppe geriebenen Käse, z. B. Edamer oder Parmesan (ca. 20 g) streuen.

Suppen

Level ■■■■



1



15 Min.

Zutaten

200 ml	Fresubin ENERGY Drink Neutral*
200 g	Brokkoli, geputzt
80 ml	Fleischbrühe
30 ml	Sahne 30 %
30 g	Mandelblättchen
Salz, weißer Pfeffer, Knoblauch	

Nährwerte pro Brokkolicrèmesuppe

Energie	724 kcal
Eiweiß	33,4 g
Fett	42,1 g
Kohlenhydrate	52,4 g