



Brokkolisuppe mit Gorgonzola

Zutaten:

1 Brokkoli, 3-4 Kartoffeln, 1 große Zwiebeln, 1 geh. Tl Thymian, ca. 1l Gemüsebrühe, 200 ml Schlagsahne, 150 g Gorgonzola, Pfeffer, Salz, Öl

Zwiebel und Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Öl anschwitzen. Mit Gemüsebrühe aufgießen, Thymian dazugeben und aufkochen lassen. Die Brokkoliröschen, den geschälten und kleingeschnittenen Strunk dazu geben.

Ca. 20 min kochen bis das Gemüse weich ist und dann pürieren.

Den grob gewürfelten Käse und die Sahne dazugeben. Nochmal pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

buffet-ok.de
Online-Shop

Biofrische - direkt zu Ihnen nach Hause

Biokisten

frisches Gemüse und Obst • Käse, Eier, Milch, Brot und Fleisch • Naturprodukte • regionale Produkte

Mittagessen

für Firmen, Büros oder Privathaushalte • Schulen und Kindergarten

Partyservice

kalte und warme Buffets • Cateringservice • Organisation und Durchführung

Bio Bistro „Café:ok“

täglich frisch gekochte Mittagessen • hausgebackene Kuchen und Kaffeespezialitäten