



## Benötigte Zutaten

1	Zwiebel (groß)
2 EL	Olivenöl
500 g	Brokkoli
250 g	Karotten
600 ml	Gemüsesuppe (heiß)
100 ml	<b>Premium Alpenmilch</b>
250 g	<b>Premium Emmentaler</b>
1/2 TL	Chillipulver
100 g	Schlagobers
	Salz, Pfeffer
1/4 Bund	Petersilie (frisch gehackt)

## Brokkoli Karotten Käsesuppe

### Anleitung

### Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen, putzen und fein hacken.
2. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen.
3. Die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten.
4. Den Brokkoli vom Stiel befreien.
5. In den Topf geben und unter Rühren anrösten.
6. Die Karotten waschen, putzen, in Scheiben schneiden und ebenfalls in den Topf geben.
7. Das Gemüse unter Rühren für einige Minuten weiter anrösten.
8. Mit der heißen Gemüsesuppe aufgießen.
9. Die Milch dazugeben.
10. Die Suppe für 15 bis 20 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
11. Käse und Schlagobers in die Suppe einrühren.
12. Die Suppe ordentlich pürieren.
13. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken.
14. Erneut gut pürieren.
15. Die Brokkoli Karotten Käsesuppe mit frisch gehackter Petersilie garniert noch heiß servieren.

*SalzburgMilch*



Ein Rezept von  
[cookingcatrin.at](http://cookingcatrin.at)