

Brokkoli Käse-Suppe



Zutaten für 5 Portionen:

- 450 g Brokkoli (TK)
- 200 g Cheddar
- 2 Möhren
- 600 ml Milch
- 200 ml [Gemüsebrühe](#)
- 50 g Butter
- 30 g Weizenmehl
- 1 Zwiebel
- Salz
- Pfeffer

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Möhren und die Zwiebel. Schneide sie in kleine Würfel.
2. Schmelz die Butter in einem Topf und dünste die Zwiebel- und Möhrenwürfel darin an.
3. Gib das Mehl hinzu und dünste es kurz mit.
4. Gieße die Milch und die Gemüsebrühe dazu. Füge den Brokkoli hinzu.
5. Lass die Suppe nun für 15 Minuten köcheln. Schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab.
6. Nimm die Suppe von der Kochstelle und rühre den Cheddar hinein. Warte, bis sich der Käse aufgelöst hat und serviere die Suppe schön heiß.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

