

Broccoli-Frischkäse-Suppe



800 g Broccoli	waschen, den Strunk schälen, klein schneiden und Broccoli in Röschen teilen.
600 ml Gemüsebrühe	zum Kochen bringen. Broccoli und
250 ml Milch	dazugeben, aufkochen und bei schwacher Hitze etwa 15 Min. kochen. Broccoli anschließend mit der Kochflüssigkeit pürieren.
100 g Frischkäse,	Den
2 El. Zitronensaft,	
Salz und Muskat	hinzufügen. Alles noch mal miteinander verrühren, nochmals kurz aufkochen lassen und sofort servieren.