

# Birgit Giess

Hauswirtschaftsmeisterin u.  
Gesundheitspädagogin (SKA)

Tel. 0190-821975 (1,86 Euro/Min.)  
<http://www.gesunde-rezepte.de>

## Broccolisuppe

1 1/4 l Gemüsebrühe  
80 g Netto Zwiebel  
1 kg Broccoli

50 cm<sup>3</sup> Sahne  
Pfeffer weiß

herstellen  
würfeln, hinzufügen, sowie  
putzen, in Röschen teilen,  
ca. 20 Min. garen.  
Einige Röschen zum Garnieren  
beiseite stellen, Suppe pürieren,  
unterrühren, mit  
abschmecken und mit  
Broccoliröschen garniert,  
servieren.

Gesamt: 472 kcal : 4 = 118 kcal