

## **Brokkolicremesuppe mit Mandelmus**

Zubereitungszeit: 20

Minuten Zutat für ca. 2

Portionen:

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Brokkoli

200 g Kartoffeln

1 EL Rapsöl

400 ml

Gemüsebrühe 1

Prise Salz und

Pfeffer

2 EL Taiga weißes

Mandelmus 1 EL Taiga

Zedernussflocken

½ TL Paprikaflocken oder -

pulver 2 Blättchen Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und grob zerkleinern. Brokkoli putzen, waschen und in Röschen schneiden. Kartoffeln schälen und grob zerkleinern.
2. Einen Topf erhitzen, Rapsöl zugeben und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Dann die Brokkoliröschen und Kartoffelwürfel zugeben, Gemüsebrühe angießen und ca. 10 Minuten garen.
3. Wenn alles gar ist, die Suppe mit einem Mixer pürieren, dabei bei Bedarf etwas mehr Wasser zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
4. Brokkolicremesuppe mit Salz, Pfeffer und Mandelmus abschmecken und die Suppe auf zwei Schüsseln verteilen. Mit Zedernussflocken, Paprikaflocken und Petersilienblättchen garniert servieren.