

## Käse-Brokkoli-Suppe

### Zutaten:

- 500g Brokkoli
- 300g Möhren
- 100g Frischkäse
- 80g Parmesan
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 800ml Gemüsebrühe
- 3EL Mehl
- 1TL Senf
- 2TL scharfes Paprikapulver
- 2TL Kurkuma
- 1 Prise Muskat
- 1 Spritzer Limettensaft
- Pfeffer und Salz
- 2El Rapsöl

1. Brokkoli in kleine Röschen zerteilen. Den Stiel würfeln. Die Karotten schälen und in der gleichen Größe, wie den Brokkolistiel würfeln. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Parmesan fein reiben.
2. In einem Topf Öl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten, bis sie glasig werden.
3. Karotten- und Brokkolistielwürfel hinzugeben und kurz mit anbraten. Alles mit der Gemüsebrühe ablöschen.
4. Die Gewürze, den Senf, Frischkäse und Parmesan dazugeben und alles bei leichtem Köcheln solange umrühren, bis es sich aufgelöst hat.
5. Die Brokkoliröschen dazugeben und nochmal 2min mitköcheln lassen.
6. In einem Gefäß das Mehl in einem Schluck Wasser verrühren und mit zur Suppe geben, um sie etwas anzudicken. Danach nochmal leicht aufkochen lassen.
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.