

# Brokkoli-Käse-Suppe

---

## Zutaten

- 300g Brokkoli
- 400ml Gemüsebrühe
- 60g Käse
- 50g Schlagsahne
- 1 Eigelb

## Zubereitung

- Brokkoli in möglichst kleine Stücke schneiden
- Gemüsebrühe in einem Topf zum Kochen bringen, Brokkoli hinzufügen und 8 Minuten bei mittlerer Hitze garen
- Brokkoli mit der Brühe pürieren
- Käse dazugeben und unter Rühren bei schwacher Hitze schmelzen
- Topf von Kochstelle nehmen
- Sahne mit Eigelb verquirlen und in die Suppe rühren
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken