



# Brokoli Crème Suppe

## ● Zutaten:

1 mittelgroßer	<i>Brokkoli</i>
1 Paket	<i>gekochter Schinken</i>
1 -2	<i>Knoblauchzehen</i>
2 mittelgroße	<i>Zwiebeln</i>
500 Milliliter	<i>Milch</i>
500 Milliliter	<i>Gemüsebrühe</i>
2 Esslöffel	<i>Mehl</i>
200 Gramm	<i>Schmelzkäse</i>
einige Zweige frischer	<i>Thymian</i>
Pfeffer Salz Muskatnuss Olivenöl	

## ● Zubereitung:

1. den Brokkoli vom Strunk befreien und kurz abspülen
2. in einen Topf Wasser geben und ein Sieb einhängen
3. den Brokkolikopf mit dem Strunkansatz nach unten in das Sieb legen
4. den Topfdeckel auflegen und das Wasser zum Kochen bringen
5. den Brokkoli bissfest garen
6. anschließend herausnehmen und in kleinere Stücke schneiden und beiseite stellen
7. den Knoblauch schälen und klein hacken
8. den kleingehackten Knoblauch mit abgezupften Thymianblättchen vermengen
9. die Zwiebeln schälen und ebenfalls klein hacken
10. den gekochten Schinken aus der Packung nehmen und einen Moment abtropfen lassen
11. den Schinken nun in kleine Stücke schneiden
12. in einem großen Topf die Zwiebeln in Olivenöl andünsten, bis sie glasig sind
13. mit dem Mehl bestäuben
14. die Milch und die Brühe hinzugeben und bei kleiner Flamme erhitzen
15. den Schmelzkäse löffelweise dazu geben
16. nun den Knoblauch mit dem Thymian dazugeben
17. den Schinken begeben und alles miteinander verrühren
18. eventuell etwas Brühe nachfüllen
19. mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Muskatnuss abschmecken
20. den Brokkoli unterheben und die Suppe noch einmal erwärmen